



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortillapai med chili con carne, karamellisert rødløk og salat

Tortillapai med chili con carne

4 stk hvetetortillaer
1 stk rød paprika
600 g chili con carne
100 g revet ost
1 pakke små tortillachips
🏠 2 ss smør

Karamellisert rødløk

1 stk rødløk
🏠 ½ ss smør
🏠 1 ss sukker

Salat

50 g tobladssalat

Tilbehør

1 pakke hvitløksdressing

🏠 eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik
🏠 olivenolje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Tortillapaibunn:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele. Legg tortillalefsene overlappende i en vid paiform. Pensle lefsene med det smeltede smøret.
- 3 **Tortillapai med chili con carne:** Skyll, rens og kutt ønsket mengde av paprikaen i tynne skiver. Fordel chili con carnen i tortillaformen. Legg på paprikaskivene, og topp med den revne osten. Stek paien på nederste rille i ovnen i 10–15 minutter, til den er gjennomvarm.
- 4 **Karamellisert rødløk:** Skrell og kutt løken i to, og så i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 2–3 minutter. Skru ned til middels varme, og tilsett litt salt, ½ ss smør og 1 ss sukker. Stek videre i omtrent 5 minutter, til løken er gyllen.
- 5 **Salat:** Skyll og tørk salaten, og ha den i en bolle. Vend inn litt olivenolje, eddik, salt og pepper.
- 6 **Tortillapai med chili con carne, fortsettelse:** Ta ut paien når osten er gyllen, og fordel den karamelliserte løken over paien. Topp med tortillachipsene.
- 7 **Tilbehør:** Server hvitløksdressing til retten.
- 8 **Restetips:** Hvis det blir pai til overs, smaker den utmerket til lunsj dagen etter.

Tips fra kokken: Hvis du vil, så kan du kutte tortillaene i trekanter, og steke dem i ovnen i 4–5 minutter, til de er sprø. Da serverer du chili con carnen og den karamelliserte løken ved siden av.