



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Maistortillaer med chilistekt grønnkål og sellerirot, toppet med fetaost og curry- og mangodressing

Ovnsbakt sellerirot og kikerter

300 g sellerirot
1 pakke kikerter
½ pakke røkt chilikrydder

Chilistekt grønnkål

½ stk gul løk
100 g grønnkål
1 pakke chiliflak

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Tilbehør

1 stk lime
½ pakke fetaost
1 pakke srirachausaus
½ pakke curry- og mangodressing

olje
bakepapir (kan sløyfes)
salt
pepper
aluminiumsfolie (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt sellerirot og kikerter:** Skrell og kutt selleriroten i store terninger. Fordel selleriroten utover den ene siden av et stekebrett dekket med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Hell laken av kikertene, og skyll de i kaldt vann. Fordel kikertene utover den andre siden av stekebrettet, og vend inn litt olje og det røkte chilikrydderet. Stek selleriroten og kikertene midt i ovnen i 15–20 minutter.
- 3 **Chilistekt grønnkål:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 5–6 minutter, til den er gyllen. Ha i grønnkålen og ønsket mengde av chiliflakene. Stek det hele i omtrent 3 minutter. Bland inn den ovnsbakte selleriroten. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Maistortillaer:** Pakk maistortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
- 5 **Tilbehør:** Kutt limen i båter. Fyll tortillaene med den chilistekte grønnkålen, selleriroten, kikertene. Topp med saft fra limen, fetaosten, srirachausausen og curry- og mangodressing.