



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Frijoles refritos med pico de gallo, tortillachips, crispy mais og syltet rødløk

Ovnsbakt mais

1 pakke mais

Frijoles refritos

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke svarte bønner
1 pakke tacokrydder
🏠 1 ss rødvinseddik
🏠 1 dl vann

Syltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 1 dl vann
🏠 ½ ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 3 ss sukker

Pico de gallo

½ bunt koriander
2 stk tomater
1 stk sjalottløk
1 stk rød chili
½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime
1 pakke små tortillachips
½–1 pakke lettremme
½ bunt koriander

🏠 olivenolje
🏠 salt
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt mais:** Sil laken av maisen. Fordel den utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olivenolje og salt. Stek maisen midt i ovnen i 18–20 minutter, til den er sprø.
- 3 **Frijoles refritos:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 2–3 minutter. Tilsett bønnene, tacokrydderet, 1 ss rødvinseddik, 1 dl vann og litt salt. Kok opp, og la det hele småkoke i 10–12 minutter. Kjør blandingen til en grov mos med en stavmikser eller en stekespade.
- 4 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødløken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 5 **Pico de gallo:** Skyll, tørk og finhakk korianderen. Skyll og kutt tomatene i små biter. Skrell sjalottløken, og finhakk den og chilien. Bland sammen halvparten av korianderen, alle tomatene, sjalottløken og chilien i en serveringsskål. Smak til med salt, saften fra halve limen og litt olivenolje.
- 6 **Tilbehør:** Del resten av limen i båter, og server limebåtene, tortillachipsene, rømmen, resten av korianderen og den syltede rødløken til retten.