



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 three spice

🏠 1 ss rødvinseddik

🏠 1 dl vann

## Syltet rødløk

1 stk rødløk

🏠 1 dl vann

🏠 ½ ss eplisider-,  
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 lettømme

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, three spice krydder, 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.