



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Maistortillaer med middagsost fra Røros, stekt sopp med røkt paprika og maiskrem

Tomat- og løksalsa

1 stk tomat
1 stk sjalottløk
½ bunt koriander
½ stk lime
🏠 1 ss olivenolje

Agurkstaver

½ stk agurk

Maiskrem

1 pakke maiskorn
🏠 ½ ss smør
🏠 ½ dl melk

Stekt sopp

200 g sjampinjong
½ pakke røkt paprikakrydder

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Crispy middagsost

1 pakke maisstivelse
1 pakke middagsost

Tilbehør

½ stk lime
½ bunt koriander

🏠 salt
🏠 olje
🏠 aluminiumsfolie
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Tomat- og løksalsa:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll og finhakk korianderens. Bland sammen tomattingene, løken og halvparten av korianderens i en skål. Smak til med saften fra halve limen, 1 ss olivenolje og salt.
- 3 **Agurkstaver:** Skyll og kutt ønsket mengde av agurken i tynne staver, og ha stavene i en skål.
- 4 **Maiskrem:** Sil laken av maisen, og ha maisen, ½ ss smør og ½ dl melk i en kjele. Kok opp på middels varme under omrøring. Skru av varmen, og kjør maisen til en grov krem med en stavmikser. Smak til med salt og pepper. Legg lokk på kjelen, så kremen holder seg varm frem til servering.
- 5 **Stekt sopp:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen. Skru ned varmen til middels varme, og ha i ønsket mengde av paprikakrydderet og litt salt. Stek det hele i 1–2 minutter. Hold soppen varm frem til servering.
- 6 **Maistortillaer:** Pakk tortillaensene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter.
- 7 **Crispy middagsost:** Ha maisstivelsen på en tallerken, og vend osten i den. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek osten i omtrent 3 minutter på hver side. Snu den forsiktig med en stekespatte. Pass at osten ikke svir seg. Del den i fire når den er litt avkjølt.
- 8 **Tilbehør:** Del resten av limen i båter, og server båtene og resten av korianderens til retten.

Tips fra kokken: Server retten med syltet jalapeño hvis du vil.