



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikanske maistortillaer med crispy halloumi, chilistekt sopp, tomat- og løksalsa 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

Chilistekt sopp

200 g minisjampinjong
½ pakke røkt chilimix

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Crispy halloumi

100–200 g halloumi

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 korianderen. Bland sammen tomatterningene, løken og halvparten av korianderen i en skål. Smak til med saft halve fra limen, 1 ss olivenolje og salt.

3 **Agurkstaver:** Skyll og kutt ønsket mengde av agurken i tynne staver. Ha agurkstavene i en serveringsskål.

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 maiskrem med en stavmikser. Smak til med salt og pepper. Legg lokk på kjelen, sånn at maiskremen holder seg varm til resten av retten er klar.

5 **Chilistekt 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 chilikrydderet og litt salt. Stek det hele i omtrent 1 minutt. Hold den soppen varm frem til servering.

6 **Maistortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.

7 **Crispy halloumi:** Skjær halloumien i tynne staver. Varm opp en ny stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 2–3 minutter på hver side, eller til den har en gyllen stekeskorpe.

8 **Tilbehør:** Del resten av limen i båter, og server limebåtene, maiskremen og resten av korianderen til retten.