



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortillawrap med kremet tacokjøttdeig, sprø grønnsaker, potetfries og aioli

Potetfries og tortillalefser

350 g poteter
4 stk tortillalefser

Sprø grønnsaker

1 stk rød paprika
1 stk agurk
160 g maiskorn

Kremet tacokjøttdeig

275 g kjøttdeig
½-1 pakke three spice
½ pakke lettømme

Til servering

½ pakke aioli

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetfries og tortillalefser:** Skyll og kutt potetene i staver. Ha potetstavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 25 minutter. Pakk lefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen sammen med potetene de siste 10 minuttene av steketiden.
- 3 **Sprø grønnsaker:** Skyll agurken, og skyll og rens paprikaen. Kutt grønnsakene i strimler, og sil laken fra maisen.
- 4 **Kremet tacokjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Vend inn ønsket mengde av kryddermiksen og rømmen, og varm det raskt opp. Krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Til servering:** Server aiolien som dipp til retten.

Tips fra kokken: Stek paprikaen og maisen, og vend det sammen med kjøttdeigen.