



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sprø smashede asiatiske tacos med syltede grønnsaker, chilimajones og hoisinsaus

## Syltede grønnsaker

1 stk gulrot  
1 stk rødløk  
½–1 stk agurk  
2 poser hvitvinseddik  
3 ss sukker <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Salat

1 stk hjertesalat  
½–1 stk avokado  
1 stk lime

## Tacos

300 g kyllingkjøttdeig  
4 stk tortillalefser  
½–1 pakke panering

## Servering

½ pakke chilimajones  
½ pakke hoisinsaus

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. **Syltede grønnsaker:** Skrell gulroten og rødløken, og skyll agurken. Kutt agurken i to på langs, og deretter i tynne skiver. Kutt gulroten og løken i tynne strimler eller skiver. Kok opp eddiken, sukkeret og vannet i en kjele, trekk kjelen bort fra platen, og vend inn grønnsakene. La dem trekke i laken frem til servering.
3. **Salat:** Skyll og kutt salaten i strimler. Del avokadoen i to, ta ut stenen, og kutt avokadoen i tynne skiver. Ha salaten i en serveringsskål, og avokadoen på en liten tallerken. Skvis saften fra limen over avokadoen og salaten, og krydre med litt salt og pepper.
4. **Tacos:** Del kjøttdeigen i fire klumper, trykk eller smør kjøttet utover tortillalefsene med hendene eller med en slikkepott, og krydre med salt og pepper. Dryss paneringen oppå kjøttdeigen, og trykk den litt ned. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek tacosene med paneringen ned i ca. 2 minutter, til paneringen er gyllen og kjøttet er gjennomstekt. Snu, og stek i ca. 1 minutt på andre siden.
5. **Servering:** Legg de syltede grønnsakene, salaten og avokadoen oppå tacosene, og topp med chilimajonesen og hoisinsausen. Sett eventuelt tacosene sammen etter eget ønske.

## TIPS!

Fukt hendene med litt vann når du trykker kjøttet utover lefsene, om du ikke bruker slikkepott.