



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortillalefser med chorizofyll, lun tomatsalsa, ruccola og fetaost

Chorizo og tomatsalsa

2 stk tomater
1 stk rød chili
½ stk rødløk
275 g chorizodeig
½ ss olivenolje ^B

Tilbehør

30 g ruccola
½ stk rødløk
50 g fetaost
1 ss eplėsider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ts sukker ^B

Tortilla

4 stk tortillalefser
aluminiumsfolie ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Chorizo og tomatsalsa:** Skyll tomaterne og chilien, og skrell løken. Kutt tomaterne og halvparten av løken i båter, og del chilien i to på langs. Skrap ut frøene fra chilien og kutt av stilken. Legg chorizodeigen på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og press den utover brettet. Press deigen ganske tynt, og skjær avlange remser i den med en middagskniv på omtrent 10 x 5 centimeter. Legg grønnsakene på den andre siden av brettet, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek kjøttdeigen og grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt og grønnsakene er møre.
3. **Tilbehør:** Skyll ruccolaen. Skrell og kutt resten av rødløken i tynne skiver, og ha dem i en bolle. Vend inn 1 ss eddik og 1 ts sukker, og la løken marinere frem til servering.
4. **Tortilla:** Pakk tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4-5 minutter før servering.
5. **Chorizo og tomatsalsa, fortsettelse:** Ta brettet med grønnsakene og kjøttet ut av ovnen, og ha grønnsakene, kjøttkraften og ½ ss olivenolje over i et litermål. Kjør det hele sammen til en litt grov salsa med en stavmikser, og smak eventuelt til med mer salt og pepper. Bruk en stekespade til å løfte opp kjøttbitene.
6. **Servering:** Sett sammen tortillaene med kjøttet, salsaen og ruccolaen og smuldre fetaosten over.

TIPS!

Hvis dere ikke ønsker å lage varm salsa, kan tomaten og løken kuttes i terninger, og chilien finhakkes. Bland det hele i en liten skål, og smak til med salt, pepper, eddik og olivenolje.