



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fajitas med svinenakke og mango- og jalapeñosalsa

Mango- og jalapeñosalsa

1 stk tomat
1 stk jalapeño
½ stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke mangopuré
½ stk lime

Fajitas med svinekjøtt

½–1 stk rød paprika
½ stk rødløk
300 g svinenakke
1 pakke spisskummen
1 pakke røkt chilimix

Hvetetortillaer

4 stk hvetetortillaer

Til servering

½ stk lime

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Mango- og jalapeñosalsa:** Skyll tomaten og jalapeñoen. Del jalapeñoen i to på langs, og kutt tomaten og halve rødløken i grove biter (se tips). Fordel tomaten, jalapeñoen, løken og hvitløksfeddet (med skallet på) i en ildfast form, og ha over litt olje. Stek grønnsakene i 10–12 minutter, til grønnsakene er myke og begynner å få litt farge.
3. **Fajitas med svinekjøtt:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler, og kutt resten av rødløken i tynne båter. Kutt kjøttet i strimler.
4. **Fajitas med svinekjøtt, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter under omrøring. Krydre med salt, og ha kjøttet over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek paprikaen og rødløken i 2–3 minutter, til grønnsakene er myke. Ha kjøttet tilbake i stekepannen sammen med spisskummen og røkt chilikrydder, og bland godt sammen.
5. **Hvetetortillaer:** Pakk tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
6. **Mango- og jalapeñosalsa, fortsettelse:** Ha de ovnsbakte grønnsakene i et litermål (trykk hvitløken ut av skallet). Ha i mangopuréen og saften fra halve limen, og kjø det sammen med en stavmikser. Smak til med salt.
7. **Til servering:** Kutt resten av limen i båter, og server til retten.



TIPS!

Fjern frøene fra jalapeñoen for en litt mildere salsa.