



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tortillapai med chili sin carne og frisk salat, servert med guacamole

Tortillapai med chili sin carne

4 stk hvetetortillaer
1 pakke mais
600 g chili sin carne
1 pakke revet Grande Premium

Salat

1 stk tomat
75 g Mamma Mia salatblanding
½ pakke sennepsvinaigrette

Tilbehør

100 g guacamole

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Tortillapai med chili sin carne:** Legg tortillalefsene overlappende i en vid paiform eller ildfast form. Hell laken fra maisen.
- 3 **Tortillapai med chili sin carne, fortsettelse:** Fordel chili sin carnen i tortillaformen, og fordel maisen og den revne Grande Premium-ost over. Stek paien på nederste rille i ovnen i 10–15 minutter, eller til den er gjennomvarm.
- 4 **Salat:** Skyll og kutt tomatene i terninger. Ha salaten og tomatene i en bolle, og vend inn sennepsvinaigretten.
- 5 **Tilbehør:** Server guacamolen til retten.

Tips fra kokken: Du kan også ha maisen i salaten, om du heller ønsker det.