

UKENS OPPSKRIFT

Fra
RÅGO[®]



Taco «baja»

1 hel sellerirot
½ rødkål
½ gul løk
½ pk cherrytomater
1 kvast koriander
Salt
Pepper
Cayennepepper
Spisskummen
Paprikapulver
1 fedd hvitløk
Olje
Eddik
Rømme

Tips:

Disse «smårettene» kan kombineres med andre favoritter til tacoen. De gjør seg godt med både ost, kjøttdeig, mais og alt annen man måtte ønske.

Kutt rødkålen i tynne strimler. Legg strimlene i en bolle, og bland i 3 ss eddik, litt salt og en neve hakket koriander. La dette stå å godgjøre seg i mens du lager resten.

Skrell sellerirotten, og skjær den i avlange biter, som du legger utover på bakepapir i ei form. Bland 3 ss olje med ½ ts av salt, pepper, cayennepepper, spisskummen, paprikapulver og 1 fedd presset hvitløk. Pensle hver bit med krydderblandingen før du setter det i ovnen på 200c i ca 30 min.

Hakk opp tomat, løk og en neve koriander og bland det sammen.

Stek små tacolefser på begge sider i stekepanna rett før du legger i fyllet og serverer. Topp det gjerne med litt rømme.

RÅGO[®]
Fra
TRONDHEIMS
KJØKKENHAGE