



KIKERTTACO MED TORTILLALEFSER OG SYLTET LØK

6, VETTRE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 karton kikerter
- 1 ts oregano
- 0.4 stk løk
- 1 bunt koriander
- 1 stk hvitløksfedd
- 2 ss eplecidereddik
- 8 stk tortillalefser
- 2 ss olje til steking
- 1 ss sukker

KIKERTACO

- 2 ts spisscumin
- 0.5 dl vann
- 0.5 stk rødløk
- 1 ts chilipulver

SLIK GJØR DU:

2

Syltet rødløk:

Skjær rødløk i tynne skiver. Kok opp vann, sukker og eddik i en liten kjele.

Legg i rødløk når sukkeret har løst seg opp.

Kok opp blandingen. La det koke i ca. 1 minutt mens du rører og skru deretter av varmen.

Avkjøl blandingen og sett i kjøleskapet.

4

Kikertblanding

Skyll kikertene i en sil.

Ha kikertene i en bolle og bruk en stavmikser til å hakke dem opp litt. Vær forsiktig så det ikke spruter så mye. Ikke hakk dem for mye, det skal ikke bli kremete.

Grovhakk løk og finhakk hvitløk.

Varm opp olje til medium til høy temperatur i en stekepanne. Ha i kikertene først, og stek dem i noen minutter. De skal få litt stekeskorpe.

Ha deretter i løk og hvitløk, stek i et par minutter til, og ha så i spisskummen, chilipulver og røkt paprikapulver. Vend alt godt sammen, og stek i noen minutter til. Ha på oregano, salt og pepper til slutt.

Server kikertblanding i tortillalefse med rømme, koriander og syltet løk.