



GROV TORTILLA LEFSE MED POTETER

6D, ÅFOSS SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 3 porsjoner

- 6 0,1 k Tortillalefse
- 1 0,1 dl Økologisk ketchup
- 6 0,8 k Potet
- 1 0,1 k Tortillachips
- 1 0,2 k Isbergsalat
- 1 0,2 k Paprika
- 2 0,1 k Tomat

SLIK GJØR DU:

- Kutt opp poteter i tynne skiver, og kok dem i ca. 25 min.
Lag tomatsaus. Bland den økologiske ketchupen med oregano og pepper.
Ha tomatsausen på lefsene og spre den jevnt utover.
Legg potetene oppå lefsene sammen med knust tortillachips.
Ha gjerne litt tørr basilikum på også.
Del opp salaten, paprika og tomatene og legg dem i hver sin bolle.

Putt lefsene inn i ovnen på 200 grader, og stek dem i ca. 8 min. Når du har tatt ut lefsen legger du den til kjøling i to minutter, deretter pynter du med litt fersk mynte.