



## VEGETARTACO

6B, HALLAGERBAKKEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

#### KRYDDERBLANDING

- 3 ts Paprikapulver
- 3 ts Spisskummen
- 1 ts Korianderpulver
- 1 ts Salt
- 0.5 stk Chilli
- 0.5 ts Pepper

#### MANGOSALSA

- 1 stk Mango
- 2 ss Fersk koriander
- 0.5 stk Rødløk
- 0.5 stk Fersk limesaft

#### DU TRENGER OGSÅ:

- 500 g Søtpotet
- 2 ss Olivenolje
- 1 pk Tortillalefser
- 1 stk Agurk

### SLIK GJØR DU:

- 1 Sett ovnen på 200 grader, over og undervarme.
- 2 Bland sammen krydderblandingen.
- 3 Skrell søtpoteten. Kutt den så i terninger og legg terningene på et stekebrett med bakepapir. Vend inn krydderblandingen sånn at alle bitene blir helt dekket. Hell over olivenoljen. Ha de i ovnen i ca. 20-25 minutter.
- 4 Start på mangosalsaen. Kutt av skallet på mangoen og ta frøene ut av chilien.  
Finhakk mango, rødløk, chili og koriander. Bland dette sammen med limesaften.
- 5 Varm tortillalefsene.
- 6 Kutt agurk, enten i staver eller i terninger.
- 7 Server tortillalefser med salsa, søtpotet og agurk.  
Velbekomme.