



VEGETARTACO MED HJEMMELAGET TORTILLALEFSE

6, ROSMÆLEN SKOLE OG BARNEHAGE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ts	bakepulver
2 ss	raspet ost
1 ss	smør
1 boks	bønner
0.3 stk	agurk
1.5 dl	vann
1 fed	hvitløk
0.5 stk	paprika
1 ts	salt
0.5 ss	tacokrydder
1 boks	mais
4 ss	olivenolje
0.5 stk	rødløk
1 stk	lime
1 boks	hakka tomater
2 ss	rømme
300 g	hvetemel
0.25 ts	pepper

SLIK GJØR DU:

1 Vi fikk ikke til å dele opp ingrediensene i ingredienslista.

Hjemmelaget tortillalefse.

1. Del smør i terninger.
2. Bland sammen mel, bakepulver og salt i en bolle.
3. Tilsett smør og vann.
4. Kna sammen til en deig.
5. Dekk bollen med kjøkkenhåndkle og la den stå i 10 minutt.
6. Del deigen i ca 8 deler.
7. Rull ut til boller og kjevla ut til lefser.
8. Varm stekepannen til middels høy varme. Stek på begge sider.

2

Hjemmelaget salsa:

1. Ha hakka tomater i en blender.
2. Hakk chili og rødløk og ha i blender.
3. Tilsett saft av lime, samt olje, salt og pepper.
4. Kjør i blender til ønsket konsistens.

3

Topping til lefsa:

1. Skyll av bønner godt og la dem renne av.
2. Del hvitløk og fres i ei panne med smør i ca 1 minutt.
3. Ha i bønnene i stekepanna og knus dem lett.
4. Dryss over tacopulver og fres videre i ett par minutter.

5. Del opp agurk, mais og paprika i små biter.
6. Rasp litt ost.