



VEGETARISK

Tacos med heta linser och blomkål

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Vegetariska tacos med het linsfyllning, chipotlerostad blomkål och srirachamajo.

INGREDIENSER

8 st minitortillas
1 koriander, krukta
2 st mogna avokado, tärnade

Srirachamajonnäs

1 dl majonnäs
1,5-2 msk sriracha (eller mer om du älskar hetta)

Chipotlerostad blomkål

1 litet blomkålshuvud, delat i små buketter
0,5 tsk torkad chipotle chili (smaka av, beroende på hur starkt du vill ha)
0,5 tsk salt



2 msk olivolja

Heta linser

1 stycken finhackad silverlök

1 st vitlösklyfta, finhackad

2,5 dl bruna linser, sköljda

1 påse tacokrydda

5-6 dl grönsaksbuljong

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp en gryta med olivolja och fräs lök och vitlök tills den börjar mjukna. Tillsätt linser, tacokrydda och låt fräsa någon minut innan du häller över buljongen. Låt sjuda under lock tills linserna är mjuka, ca 25-30 minuter. Häll av när de är klara.
- 2** Sätt ugnen på 200°C. Skär blomkålen i så små buketter du kan och blanda sedan i en skål tillsammans med salt, chipotle och olivolja. Fördela på en plåt täckt med bakplåtspapper och ställ in i ugnen ca 15-20 minuter tills den mjuknat och fått fin färg.
- 3** Blanda majonnäs med sriracha. Tärna avokadon, hacka koriandern. Fyll ett tortillabröd med linsröra, fortsatt med avokado och sedan blomkål. Toppa med srirachamajonnäsen och koriander. Pressa ev lite lime över vid servering.