



Taco med spicy scampi og mangosalsa

En herlig vri på tacoen med scampi i spicy ananas, servert med en frisk mangosalsa. Perfekt sommermat!

🕒 20 - 40

👤 ENKEL

Slik gjør du

Hjemmelaget tortillas

- ① Bland alle ingrediensene og elt deigen lett sammen for hånd eller i en kjøkkenmaskin
- ② Rull deigen til en pølse og del den i 10 deler. Formes til runde boller og trykkes flate
- ③ Kjevle hver bolle til en tynn rund tortilla på ca. 20 cm i diameter. Bruk gjerne litt mel på bordet, men børst det av tortillaen før steking. Når du kjevler er det smart å rulle vekselvis mot venstre og høyre - da er det lettere å få en rund form på tortillaen. Det er også lurt å snu den underveis. Tortillaen skal være tynn for å få en myk konsistens som er lett å brette sammen ved spising
- ④ Stek tortillas på stekepanne eller steketakke til de får litt farge på undersiden eller begynner å blåse seg litt opp på oversiden. Pannen skal være så varm at det tar ca. 30 sek, snu og stek på den andre siden. Stek dem heller litt for lite enn litt for mye. Blir de for mye stekt kan de bli tørre og sprekker lettere
- ⑤ Legg ferdigstekte tortillas på en tallerken og plasser en annen tallerken over - da holder de seg myke til servering

Scampi i spicy ananas marinade

- ⑥ Finhakk chilli, ananas og koriander. Bland sammen alle ingrediensene og hell over olivenolje
- ⑦ Legg ferdigkokte scampi i marinaden og bland godt. La marinaden stå i 15 min, gjerne lenger

Mangosalsa

- ⑧ Skjær opp ingrediensene; mangoen i terninger på 0,5-1 cm, finhakk chillien og grovhakk koriander. Bland det sammen
- ⑨ Press saften fra limen over og bland forsiktig sammen. Topp med litt ekstra koriander på over

- Server scampi i tortillalefse med mangosalsa

-

Ingredienser

Hjemmelaget tortillas

420 g	Møllerens Pizzamel Tipo 0
ca 2,5 dl	lunkent vann
3 ss	olje
1 ts	salt
1/2 ts	bakepulver

Scampi i spicy ananas marinade

ca 250g	scampi, ferdig kokt
1 dl	olivenolje
1	chilli, finhakket
1 ring	ananas, finhakket
	fersk koriander, finhakket

Mangosalsa

1	Mango, skjært i små terninger
1	rød chilli, finhakket
4 ss	korriander (fersk)
1	lime, saften

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 0