

Färgsprakande Rödbetstortillas med härlig fyllning!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Färgsprakande Rödbetstortillas med härlig fyllning

10 st

Ingredienser:

Rödbetstortillas

150 g rödbetor

4 dl vetemjöl

1 tsk bakpulver

1 krm salt

0,3 dl Olivolja

1 dl vatten

Tillbehör

fetaost, smulad

avokado

cocktailtomater, gärna i

olika färger

gurka

lime klyftor

koriander, färsk

chilisås

äggröra

picklad lök

Gör så här:

Rödbetstortillas

Skala rödbetorna o dela i kvartar.

Koka tills mjuka, ca 30-40 min. Häll av vattnet i en skål och lägg betorna i en mixer. Kör dem till en slät puré.

Sikta samman mjöl, bakpulver och salt. Blanda ner rödbetspuré, olja och vatten. Rör tills en smidig deg bildats.

Täck över noga och låt stå svalt 1/2 timme. Dela degen i 10 bitar (för 10 st) av en pingpongbolls storlek. Kavla varje degboll i lite mjöl tills den är 2-3 mm tjock. Stek på medelvärme 1-2 minuter på varje sida. Lägg upp på ett fat och täck med en handduk medan du steker de övriga. Upprepa.

Tillbehör

Blanda ihop skivad avokado, gurka och tomater försiktigt och krydda med salt, peppar och limejuice. Fyll tortillabröden med äggröra, grönsaker och fetaost. Toppa med lite picklad lök och strö över koriander. Servera med chilisås och limeklyftor.