

Vegetarisk blomkåls tacos

Tilberedningstid
50 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 1 stor blomkål
- 1 dåse kikærter
- ½ spidskål
- 1 pakke små tortillapandekager
- En håndfuld basilikum eller koriander
- 1 tsk. chili
- 1 tsk. cayennepeber
- 1 tsk. spidskommen
- 2 tsk. paprika
- 2 tsk. salt

Hot chili sauce 🌶️🌶️

- 2 spsk. bbq sauce
- 1 frisk rød chili
- 2 tsk. paprika
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. vand

Guacamole

- 2 modne avokado
- 2 fed hvidløg
- Saften fra ½ citron eller lime
- ½ tsk. salt
- 1 tsk. spidskommen

Fremgangsmåde

Skær blomkål i mindre buketter og fordel dem på en bageplade med kikærter. Tilsæt alle krydderier med lidt olie og maser der ind i både kikærter og blomkål.

Bag i ovnen i 45 minutter ved 180° varm luft.

Put alle ingredienserne til guacamole i en skål og mos med en gaffel til en blød og ensartet konsistens.

Nu skal du lave hot saucen. (*obs. saucen bliver meget stærk, så hold igen med chili.*)

Skær den friske chili i mindre stykker og steg den på panden i olie.

Blend så den stegte chili sammen med de resterende ingredienser med en stavblender.

Riv spidskål på et mandolinjern.

Varm pandekagerne og server de lækre tacos med friskhakkede koriander eller basilikum

