



TAKOD

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Tambi avokaado soola ning laimimahlaga puruks, aseta kõrvale. Haki tomatid ning sibul peeneks ning maitsesta soola, pipraga ning hakitud koriandri või peterselliga, aseta kõrvale. Kuumuta pannil õli ning prae sibul klaasjaks. Lisa küüslauk ja jalapeno ning kuumuta veel paar minutit. Lisa pannile Veski Mati punane ja valge aeduba, tükeldatud ananass, mais, pölduba, tomatipasta ja tšillikaste ning kuumuta läbi. Vajadusel maitsesta soola ja pipraga ning lisa maitseroheline. Kuumuta tortilla ahjus või kuival pannil ning määri avokaadopüreega. Tõsta sellele lusikaga köögiviljasegu ning viimasena lisa tomatisalsa. Serveeri kohe.

- 6 tortiljat
- 1 avokaado
- sool, pipar
- laimimahl
- 150 g kirsstomateid
- 1 šalottsibul
- koriander või petersell
- õli
- 1 punane sibul, hakitud
- 3 küüslauguküünt
- 1 spl marineeritud jalapenot, hakitud
- 150 g Veski Mati Punane aeduba, keedetud
- 80 g Veski Mati Valge aeduba, keedetud
- 80 g ananassi
- 80 g maisi
- peotäis Veski Mati pölduba, keedetud
- 3 spl tomatipastat
- 2 spl tšillikastet
- maitseroheline