

Tortilla med picklad rödkål och avokadokräm

4 personer 45 minuter

Ingredienser

500g strimlad rödkål
Vatten, socker & ättika till lag

Avokadokräm

2 avokado
1/2dl creme fraiche
1 lime
Salt
Peppar

Salsa verde

200g gröna tomater
1/2 gul lök
1 vitlöksklyfta
Ett knippe koriander
1 tsk limejuice
1 jalaño

Gör så här

Pickla rödkålen i en 3-2-1 lag. Ställ sedan svalt.

Mixa samtliga ingredienser till avokadokrämen men stavmixer, till en slät kräm.

Börja sedan med den gröna salsan genom att koka upp tomaterna, låt dem sjuda i cirka 5 minuter. Lägg tomater samt övriga ingredienser i en blender eller matberedare och mixa till en grynig sås. Smaka av med salt och eventuellt mer jalaño. Låt svalna helt innan servering.

Fyll ett otrillabröd med den picklade kålen, toppad med avokadokräm, salsa verde och rostade majs-korn.

