

Oppskrift

# Subs med Meksikanske kjøttboller, Pico de gallo, guacamole og syltet rødløk



1

Subs:

Ha vann, gjær og sukker i en bakebolle og rør ut. Tilsett mel og salt og elt til en smidig deig. Dekk til og la heve til dobbel størrelse. Del deigen i 4 emner og trill til tykke pølser. Legg på stekebrett med bakepapir, dekk til og la heve 30-40 minutter.

Forvarm ovnen til 220°C. Snitt brødene, pensle med pisket egg og strø med sesamfrø.

Stek i 20-25 minutter og avkjøl på rist.

## 2

### **Syltet rødløk:**

Skrell, del løk i tynne skiver og legg i en bolle. Kok opp vann, sukker og eddik, til sukkeret er oppløst. Hell laken over løken og la stå til avkjølt.

## 3

### **Pico de gallo:**

Del tomater i to og fjern kjernehus. Hakk tomatene til små terninger og ha i en bolle.

Finhakk rødløk og koriander, bland med tomat og smak til med lime, chipotlesaus og salt.

4

### **Guacamole:**

Knus avokadokjøttet med gaffel på en fjøl, press over lime og en klype salt. Bland godt.

5

### **Kjøttbollene:**

Stek kjøttbollene i litt vegetabilsk olje til gylne og gjennomvarme.

6

Server kjøttbollene i subs med guacamole, Pico de gallo, syltet rødløk og et dryss koriander.

## **Produkter i denne oppskriften**

Kjøttboller Meksikansk Kryd 2x2,5kg Fr E



## Ingredienser

Gilde Kjøttboller meksikansk

Olje til steking	
------------------	--

### Subs:

Vann	300 g
------	-------

Fersk gjær	0,25 g
------------	--------

Sukker	1 ss
--------	------

Hvetemel	500 g
----------	-------

Salt	1 ts
------	------

Prior Egg, til pensling	1 stk
-------------------------	-------

Sesamfrø

### Syltet løk:

Rødløk	1 stk
--------	-------

Vann	1,5 dl
------	--------

Sukker	0,5 dl
--------	--------

Vineddik eller eplesidereddik	0,5 dl
-------------------------------	--------

### Pico de gallo:

Tomater 400 g

Rødløk 0,5 stk

Koriander, liten potte 1 stk

Lime 0,5 stk

Chipotle in adobo saus 1 ss

Salt

**Guacamole:**

Avokado 200 g

Lime 2 ss

Salt

**Til servering:**

Frisk koriander