

Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **15**

Elkészítés: **10**

Kohári Éva

GLUTÉNMENTES TORTILLA CHIPS

Kápráztassuk el a barátainkat házi készítésű, ropogós, fűszeres tortillachipsszel, és kínáljunk mellé szintén házi készítésű salsát! Az esti izgalmas film mellé is tökéletes választás, hiszen pillantok alatt elkészül, bár a salsa szósz igazán akkor lesz tökéletes, ha van időnk pár órára a hűtőben pihentetni. Ha esetleg túl sok chipset készítettünk és nem fogy el (bár ez nagyon ritkán fordulhat csak elő), daráljuk le, és használjuk fel panírozáshoz! Igazán pikánssá tehetjük vele a vasárnapi rántott szeletet.

HÓZZÁVALÓK A TORTILLACHIPSHEZ

100 g Auchan bio gluténmentes kukoricaliszt
100 g Schär bread mix liszt
10 g Auchan olívaolaj
130 g langyos víz
2 g szárított élesztő
10 g só
1 nagy csipet cayenne bors
1 csipet frissen őrölt feketebors

HOZZÁVALÓK A SALSA SZÓSZHOZ

4 db szilvaparadicsom
200 ml Auchan paradicsompüré
fél db zöld paprika
4 levél friss bazsalikom
1 kávéskanál lime leve
2 gerezd fokhagyma
1 db lilahagyma
ízlés szerint chilipaprika
ízlés szerint só

ALLERGÉNEK

1. A chips száraz hozzávalóit, a fűszereket keverjük össze egy tálban. Adjuk hozzá a vizet és az olajat, gyúrjunk belőle rugalmas tésztát.
2. A tésztát két sütőpapír között nyújtsuk egészen vékony téglalappá, és vágjuk fel ízlés szerint háromszög alakúra. A háromszögeket nem kell egyesével tepsibe rakosgatni, hanem a sütőpírral egyszerűen húzzuk át a tepsibe.
3. 200 fokra előmelegített sütőben, hőlégkeverésen süssük ropogósra. A sütési idő függ a sütőtől, nekem 5-6 perc elég volt hozzá.
4. A salsa szószhoz a zöldségeket vágjuk egész apró kockákra, tegyük egy tálba. Öntsük hozzá a paradicsompürét, ízesítsük a fűszerekkel, a lime levével, és alaposan keverjük össze.
5. Ha pár órára a hűtőbe tesszük a szószt, akkor érnek igazán össze az ízek.

Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!