



# Halloweeni fűszeres tortilla chips

🕒 15–20 Perc 

## Elkészítés

- 1 A tortillákat terítsük ki egy sima felületre és halloweeni süteménykiszúró formákkal vágjunk különböző formájú chipseket.
- 2 Közben melegítsük elő a sütőt 150 °C-ra. A kivágott tortillákat helyezzük sütőpapírral bélelt tepsire. Kenjük meg egy kevés olívaolajjal és szórjuk meg a fűszersóval. Helyezzük kb. 5-7 percre a sütőbe, amíg ropogósra nem sülnek a halloweeni chipsek.
- 3 Eközben készítsük el a mártogatóst. Vágjuk finomra a koriandert és keverjük el a paradicsommal. Ízesítsük sóval, borssal és fokhagymagranulátummal. Botmixerrel az egészet zúzzuk össze, végül pedig keverjük hozzá a kukoricát.
- 4 Az elkészült chipset tálaljuk a mártogatóssal.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

5 db	Tortilla lap
4 evőkanál	Olívaolaj
Evőkanál	♦ Grill Mexikó fűszersó
	Halloweeni kiszúró formák

### A mártogatóshoz

600 g	Hámozott paradicsom (konzerv)
1 csokor	Friss koriander
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
1 csipet	♦ Fokhagyma granulátum
3 evőkanál	Csemegekukorica

