

TACO PÅ TEX MEX-VIS



TACO har fått et solid fotfeste i den norske matkulturen. Så glad er vi i taco, at vi til og med har innført ordet «fredagstacoen» i vårt vokabular. Faktisk toppe vi nordmenn statistikken når det kommer til å spise Tex Mex-mat mer enn noe annet land i Europa. Det sier sitt! Men fredagstacoen kan bli langt mer spennende enn det mange gjør den til. Her er noe tips til hvordan du kan få den velkjente Tex Mex-retten enda mer smakfull og spennende enn det du kanskje visste var mulig. **Vel bekomme!**

Av: Delbæk Tekstbyrå AS Kilder, oppskrifter og fotos: MatPrat



MAISTORTILLA

Hjemmelagde tortillas av maismel setter en ekstra spiss på fredagstacoen! Server dem som taco, tostadas eller lag deilige nachochips.

Ingredienser 10 porsjoner

- 180 g maismel
- 1 ts salt
- 2 ss romtemperert smør
- 1 1/5 dl vann

Slik gjør du:

1. Kna sammen maismel, salt og smør i en bolle. Tilsett vann og bland godt sammen til en bløt deig. Del deigen i 10 like store deler.
2. Ha litt vann på hendene og form delene til små boller. Legg en bolle på et ark bakepapir. Form den til en rund sirkel med hendene og legg litt plastfolie over. Kjevle til deigen er ca. 3 mm tykk og du har en liten rund lefse.
3. Ta av plastfolien og legg lefsen med papiret opp i en varm, tørr stekepanne. Dra forsiktig av bakepapiret etter 15-20 sekunder og stek lefsene i ca. 1 minutt på hver side.
4. Legg de ferdig stekte tortillalefsene oppå hverandre innpakket i et kjøkkenhåndkle for å unngå at de blir tørre.

Tips!

Er det vanskelig å kjevle ut helt runde lefser? Kjevle ut deigen til passe tykkelse og bruk deretter en tallerken til å skjære rundt. Da blir alle lefsene like store.



Tips! Legg avokadosteinene i guacamolen, da beholder den sin fine grønnfarge.

GUACAMOLE

Guacamole er selvsagt som tilbehør i det meksikanske kjøkken, men passer også utmerket til sommerens grillretter. Bruk modne avokado, de smaker mer og gir en god og kremet guacamole.

Ingredienser 4 porsjoner

- 2 stk. modne avokado
- 1 1/2 ss limesaft
- 1 1/2 stk. tomat
- 1 båt hvitløk, revet
- 1/2 stk. finhakket rød chili
- 2 ss finhakket frisk koriander
- 1/2 ts salt
- 1/4 ts pepper

Slik gjør du:

1. Del avokado i to. Hakk forsiktig kniven i avokadosteinene, vri kniven til siden og ta ut steinen. Mos avokado med en gaffel og press over limesaft.
2. Del tomat i fire og skjær ut frøene med en liten kniv. Del tomatkjøttet i små terninger.
3. Bland most avokado og tomatene sammen med de øvrige ingrediensene. Smak eventuelt til med til med salt og pepper. Dekk til guacamolen og sett den kaldt til den skal brukes.
4. Server biter av stekte tortillalefser til guacamoledippen, eller sett guacamole på bordet som en del av tacomiddagen.



Mexikansk kyllingtaco