

LYST TIL Å PRØVE EN LITT ANNERLEDES VRI PÅ TACOEN?

Da bør du prøve tostadas! Tostadas er fellesnavnet på mexicanske og latinamerikanske retter som er fritert eller ristet. Her har du en deilig variant med avokadokrem, ananas og chili – toppet med sprø, panert kylling. Digg!



TOSTADAS MED SESAMPANERT KYLLING

**Ingredienser 6 porsjoner – gir 12 tostadas.
Beregn 2 per porsjon.**

- 4 stk kyllingfilet
- 2 ss maisstivelse (maizena)
- 1½ ss soyasaus
- 8 ss sesamfrø
- 2 ss olje til steking

Avokadokrem

- 2 stk avokado
- 1 båt hvitløk
- 1/2 stk. grønn chili uten frø
- saft av 1/2 stk. lime
- 1/2 dl olje
- 4 stilker frisk koriander
- 1/2 ts salt
- 1/4 ts pepper

Salsa

- 1/2 stk frisk ananas , i små terninger
- 1 stk. finhakket rød chili uten frø
- 1 ss olje
- 1/4 ts salt
- 4 stk. hvetetortilla eller maistortilla
- 1 pk blandet babybladsalat

Slik gjør du:

1. Skjær kyllingfilet i tykke strimler. Vend strimlene i maizena, og hell over soyasaus. La kyllingen marinere i minimum 30 minutter.
2. Kjør sammen avokado, hvitløk, chili, koriander og olje med en stavmikser eller i en blender. Smak til med limesaft, salt og pepper.
3. Bland sammen ananas, chili og olje. Smak til med salt og pepper.
4. Stikk ut hvetetortilla med hjelp av et glass eller ringer. Fres små tortillas i en panne med litt olje til de er pent gyldne og har blitt sprø.
5. Rull strimler av kylling i ristede sesamfrø og stek dem i en stekepanne med olje til de er gjennomstekte, 3-4 minutter. Anrett sprø tostadas med avokadokrem, ananassalsa og frisk mache salat. Topp med saftig og sprø sesamkylling.

FEM FUNFACTS OM TEX MEX!

- Selve begrepet «Tex Mex» (Texas og Mexico) ble for første gang brukt av en avis i 1973 til å beskrive den meksikanske matkulturen.
- Før den tid ble ordet brukt av de som bodde i Texas og som hadde meksikanske aner. Grunnen til at det er mange i Texas med meksikanske aner, er at Texas var en del av Mexico i over 200 år.
- Tex Mex oppstod i grenselandet mellom Texas og Mexico.
- Mange retter, som chili con carne, burritos, nachos og taco blir ofte oppfattet som meksikanske retter, men er egentlig Tex Mex.
- Meksikanske tacos serveres ikke med tacoskjell, men med maistortilla.