

Tacos

Bønnemos og chipotledressing

Det skal I bruge

Bønnemos

4 dåser sorte bønner
4 løg
4 fed hvidløg
4 tsk. tørret oregano
4 tsk. stødt spidskommen
1-2 dl vand
1 lime
salt
peber

Røget chipotledressing

4 tsk. røget chipotlechili
(kan erstattes med chili
og røget paprika)
400 g creme fraiche 18%
2 lime
salt

Sådan gør I

Bønnemos

Sigt vandet fra bønnerne, og gem bønnevandet til senere brug.

Pil løg og hvidløg, og hak det fint.

Sæt en gryde på et blus, og skru op til middelhøj varme. Hæld olie i gryden, når den er varmet op, og put de hakkede løg og hvidløg i. Svits, til løgene bliver klare. De må ikke tage for meget farve.

Tilsæt bønner, oregano, spidskommen og 1 dl af bønnevandet, der tidligere blev sigtet fra bønnerne.

Lad det småkoge ved lav varme i ca. 10-20 min. Rør jævnligt, så det ikke brænder på. Tilsæt mere bønnevand, hvis det bliver for tykt.

Mos bønnerne groft med en gaffel eller et piskeris, eller blend mosen med en stavblender.

Smag mosen godt til med salt og peber og limesaft. Tilsmagningen er vigtig, da mosen bliver kedelig, hvis den ikke er smagt godt til.

Røget chipotledressing

Hak chipotlechilien fint.

Bland chili og creme fraiche i en skål, og smag til med limesaft og salt.



Tacos

Tacos

Det skal I bruge

Tacos

600 g Masa Harina
(en særlig type majs-
mel til tortillas)
2 tsk. fint salt
4 spsk. neutral olie
ca. 8 dl lunt vand

Video

Presning af tacos



Sådan gør I

Tacos

Kom Masa Harina, salt og olie i en stor skål.

Tilsæt det lune vand lidt ad gangen, mens du ælter.

Ælt dejen i et par minutter, til den er glat og fast. Dejen starter med at være hård og usammenhængende, men skal ende med at føles som blød modellervoks.

Pak dejen ind i husholdningsfilm, og lad den hvile 20 minutter.

Klip to stykker bagepapir på ca. 15 x 15 cm, og læg dem ind i tacopressen.

Rul dejen til kugler på størrelse med en stor valnød. Læg en klump dej mellem de to stykker bagepapir og pres. Tacoen skal være 1-2 mm tyk. Scan QR-Koden, og se hvordan.

Varm en pande godt op.

Læg en tortilla på den varme pande. Det skal give en svagt syden-
de lyd. Pres tacoen ned mod panden med bagsiden af en bred
palet. Det er godt, hvis der dannes luftbobler, og tacoen puster sig
op.

Vend den efter ca. 45 sek. - der skal være små, mørke pletter på.
Hold de bagte tacos varme under et rent viskestykke.

TIP Hvis I ikke har en tacopresse, kan I bruge en kagerulle til at
rulle pandekagerne ud med.



FÆLLES

Tacos

Salsa - Pico de Gallo

Det skal I bruge

Salsa - Pico de gallo

5-6 tomater

½ agurk

1 rødløg

1 lime

2 spsk olivenolie

salt

Sådan gør I

Salsa - Pico de gallo

Skyl tomater og agurk i koldt vand, og skær dem i små tern.

Pil rødløget, halvér det, og skær det i fine tern.

Bland tomat, agurk, rødløg og olivenolie i en skål, og pres limesaft i.

Rør rundt, og smag til med salt.



