

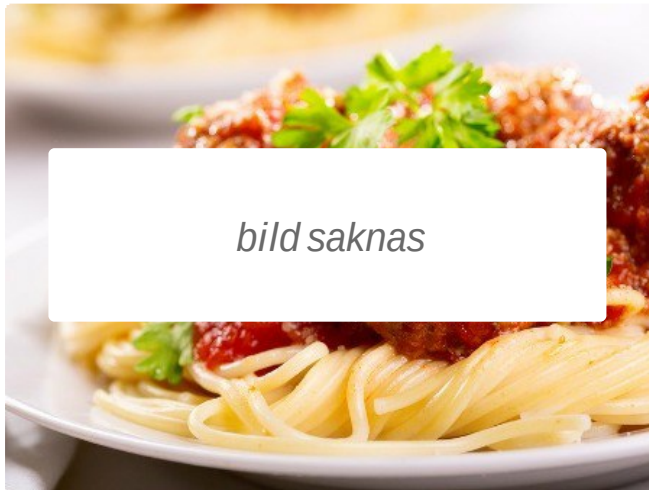


bild saknas

- 4 port
- Köttfärs, Huvudrätt, Fest

TACOS ANCHO STYLE MED MAJSTORTILLAS

Ingredienser □

- 1 st lök, gul
- 1 st paprika
- 1 st romansallad
- 1 msk spiskummin
- 500 g blandfärs
- 2 tsk chilipulver (*ancho style*)
- 1 tsk paprikapulver
- 1 msk matolja
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 dl vatten
- 2 dl gräddfil (*till servering*)
- tortilladeg
- 2 dl vetemjöl
- 3 dl majs (*majsmjöl*)
- $\frac{1}{2}$ msk matolja
- 0,8 tsk salt
- 2,5 dl vatten
- mangosalsa
- 250 g mango (*tärnad fryst*)
- 3 st tomat
- 1 st lime (*finrivet skal och juice*)
- $\frac{1}{2}$ tsk sambal oelek
- $\frac{1}{2}$ kruka koriander

Gör så här □

1. Blanda majsmjöl, vetemjöl, olja och salt i en bunke. Tillsätt vatten. Arbeta ihop till en smidig men ganska lös deg. Hit kan förberedas 1 dag i förväg. Linda då in degen i plastfolie och förvara i kylan.
2. Mangosalsa: Tina mangon om den är fryst. Skär tomaterna i tärningar. Blanda limeskal, pressad limejuice och sambal oelek i en skål. Tillsätt mango, tomater och koriander. Smaka av med salt och peppar.
3. Skala, dela och strimla löken. Dela, kärna ur och strimla paprikan. Skölj och skär eller riv salladen i mindre bitar.
4. Fräs lök, paprika, färs, spiskummin, chilipulver och paprikapulver i oljan ca 5 minuter i en stor stekpanna. Krydda med salt och peppar. Tillsätt vatten och låt koka 5 minuter under lock. Håll varmt.
5. Dela degen i 8 bitar. Tryck ut till tunna runda bröd ca 15 cm i diameter på mjölat underlag. Ta gärna hjälp av en kavel mot slutet. Stek bröden 1 minut på varje sida i en torr och het stekpanna.
6. Servera tacofärsen i varma tortillabröd med sallad, salsa och gräddfil.

Tips: Gör gärna tortilladegen 1-2 dagar i förväg. Stek bröden innan du gör färsröran, vira in i folie och varmhåll i ugnen på 100 grader C om du bara har 1 stekpanna.