

inköpslistan.se

Av: Andreas Karlsson

- 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)*
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)*
1/2 tsk sambal oelek
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 kylen.
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 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.