

Tortilla med oksefyld, bagte hvide bønner, salsa, tzatziki og tilbehør.

Tortillas 10-12 stk.

450 g hvedemel
50 g smør
1/8 tsk. salt
2½ dl varmt vand

Hæld mel, salt og smør i en food processor og kør til smørret og melet ligner revet ost. Tilsæt vandet og kør til dejen samler sig og er smidig og fugtig.

Hvis dejen er for tør, tilsættes mere vand.
Form 10-12 boller og lad dem hvile under en plastpose i ca. 20-30 min.

Hver bolle rulles tyndt ud til en pandekage.
Tortillaerne bages på en tør pande, ca. 1 min. Vend pandekagen og tag den af, når der er lysebrune pletter.

Tortillaerne holdes varme i et fugtigt viskestykke i en plastpose.

Tortillaerne kan varmes forsigtigt i ovn eller microovn, gerne tildækket og evt. sprayet med lidt vand.

Som variation kan tilsættes blended spinat, gurkemeje etc.

Oksefyld

2 kg okseinderlår, små strimler
2 løg, tern
5 fed hvidløg, hakket fint
2 rød chili, rensset, små tern
2 røde peberfrugter, tern
2 spsk. Tomatkoncentrat
1 ds. Flåede hakkede tomater
2 tsk. stødt spidskommen
3 tsk. oregano
1 tsk. karry
2 tsk. krydderurtemix
Salt, peber og olie

Kødet brunes i olie ad flere omgange.

Olie, løg og hvidløg svitses med sammen med kødet i en gryde. Tilsæt alle ingredienser på nær peberfrugt.

Lad retten småsnurre 30-45 min. Eller til kødet er mørt. Væden skal koge ind og retten jævne sig selv, juster evt. med væde.. Smag til og tilsæt peberfrugt.

Bagte hvide bønner

500 g hvide bønner, sættes i blød i vand 1 døgn.
Hæld vandet væk og skyl dem grundigt.

2 tsk. Salt, 2 dl olie
3 laurbærblade
2 løg finthakkede
4 fed hvidløg, hakkede
1-2 chili, finthakkede
1 tsk. stødt spidskommen
1 tsk. stødt koriander
2 tsk. rosa peberkorn
½ dl æblecidereddike, vand

I et dybt fad kommes bønner, alle ingredienser + vand, så bønnerne er dækkede. Bages i ovnen ved 120 grader i ca. 1 time, eller til bønnerne er møre.
Bønnerne kan også koges i en gryde, men bliver bedst i ovnen.
Bønnerne kan også tilsættes tomatkoncentrat, tomater hakkede etc.

Salsa

500 g modne tomater
2 spsk. Tomatkoncentrat
1-2 løg, 2-3 fed hvidløg
1 frisk chili
2 tsk. krydderurtemix
2 tsk. oregano
Citronsaft, salt, peber
2-3 spsk. Olie

Tomaterne halveres, saften fjernes.
Det hele køres på food processor og smages til, evt. med lidt rørsukker

Tzatziki

4 agurker revet groft, salt
400 g græsk yoghurt
3-4 fed hvidløg, hakket fint
Lidt salt, peber

De revne agurker blandes med salt i en stor skål. Lad agurkerne trække 30 min.
Pres saften meget hårdt ud af agurkerne, evt. i et viskestykke.
Den græske yoghurt blandes med hvidløg.
Agurkerne blandes i yoghurten og smages til med salt og peber.

Tilbehør

1 honningmelon, tern, ½ liter creme fraiche, 2 iceberg, snittet fint.