



Biftaco med hjemmelaget tortillas

Slik gjør du

Hjemmelaget tortillas

- ① Bland alle ingrediensene og elt deigen lett sammen for hånd eller i en kjøkkenmaskin



Smaksett tortillas ved å blande inn litt kraft/buljong i vannet ved tilberedning, eller litt raspet limeskall eller limejuice

- ② Rull deigen til en pølse og del den i 10 deler. Formes til runde boller og trykkes flate
- ③ Kjevle hver bolle til en tynn rund tortilla på ca. 20 cm i diameter. Bruk gjerne litt mel på bordet, men børst det av tortillaen før steking. Når du kjevler er det smart å rulle vekselvis mot venstre og høyre - da er det lettere å få en rund form på tortillaen. Det er også lurt å snu den underveis. Tortillaen skal være tynn for å få en myk konsistens som er lett å brette sammen ved spising
- ④ Stek tortillas på stekepanne eller steketakke til de får litt farge på undersiden eller begynner å blåse seg litt opp på oversiden. Pannen skal være så varm at det tar ca. 30 sek, snu og stek på den andre siden. Stek dem heller litt for lite enn litt for mye. Blir de for mye stekt kan de bli tørre og sprekker lettere
- ⑤ Legg ferdigstekte tortillas på en tallerken og plasser en annen tallerken over - da holder de seg myke til servering



Tortillas kan fint fryses: Avkjøl etter steking og frys tortillaene i en frysepose. Ta opp ønsket antall tortillas og tin dem. Kan varmes i mikrobølgeovn eller lett i en stekepanne før servering

Biff

- ⑥ Vask og tørk biffkjøttet. Krydre med salt og pepper (eller krydder etter ønske) på begge sidene

- 7) Stek kjøttet på sterk varme i smør eller olje i 2-3 min på hver side. La kjøttet hvile ca. 10 min før det skjæres i skiver

Salsa - Pico de gallo

- 8) Finhakk alle ingrediensene og bland sammen
- 9) Press saften fra limen over, og tilsett litt salt og sukker for å avrunde smaken

Syltet rødløk

- 10) Kok opp eddik, vann, sukker og salt
- 11) Skjær rødløken i tynde skiver og legg i et glass med lokk
- 12) Hel blandingen over rødløken, avkjøl og sett i kjøleskap til servering

- Server biffkjøttet i tortillas med pico de gallo og syltet rødløk -

Ingredienser

Hjemmelaget hvetetortilla

| | |
|-----------|---------------------------|
| 420 g | Møllerens Pizzamel Tipo 0 |
| ca 2,5 dl | lunkent vann |
| 3 ss | olje |
| 1 ts | salt |
| 1/2 ts | bakepulver |

Biff

| | |
|-----------|-----------------------------|
| 150- 200g | biff per person |
| | salt og pepper |
| | olje eller smør til steking |

Salsa - Pico de gallo

| | |
|--------|-----------------------------------|
| 1 | stor rødløk, finhakket |
| 4 | store tomater, finhakket |
| 1 | rød chilli, finhakket |
| 2 fedd | hvitløk |
| 4 ss | korriander, finhakket |
| 2 | lime, saften |
| | salt og sukker for å avrunde smak |

Syltet rødløk

| | |
|--------|-----------------------|
| 1 | rødløk |
| 0,5 dl | eddik /eplesidereddik |
| 0,5 dl | vann |

40 g

sukker

1/4 ts

salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 0