



Klassisk taco med hjemmelaget tortillas

Fredagstaco har blitt en tradisjon i mange norske hjem. Pimp opp den klassiske tacoen med hjemmelaget tortillas, tacokrydder og salsa - du går aldri tilbake!

🕒 20 - 40

👩‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Hjemmelaget tortillas

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

Tacokrydder

- ⑥ Bland sammen alle ingrediensene, og oppbevar i en tett boks eller glass med lokk
- ⑦ Stek kjøttdeig, ha over 2ss tacokrydder og 1 dl vann og la det koke lett i 5 min

Guacomole

- ⑧ Ta ut steinene i avokadoene og skrap kjøttet ut av skallet. Mos avokadoene med en gammel eller i hurtigmikser
- ⑨ Finhakk hvitløk, chili og koriander, og press saften fra en lime over. Bland godt sammen
- ⑩ Smak til med salt og pepper

Salsa - Pico de gallo

- ⑪ Finhakk alle ingrediensene og bland sammen
- ⑫ Press saften fra limen over, og tilsett litt salt og sukker for å avrunde smaken
- ⑬ Pynt gjerne toppen med litt ekstra tomater og koriander

- Server kjøttdeigen i tortillas med pico de gallo, guacomole og ønskede grønnsaker -

Ingredienser

Hjemmelaget tortillas

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

Tacokrydder

3 ss	spisskummin (malt)
3 ss	chillipulver
3 ss	paprikapulver
2 ss	oregano (tørket)
1,5 ss	salt (helst flaksalt)
1 ss	hvitløkspulver
1-2 ts	pepper (malt)

Tilbehør

Tilsett det du ønsker, f.eks.: kjøttdeig, grønn salat, paprika, agurk, mais, rødløk, raspet hvitost

Pico de gallo

1	stor rødløk, finhakket
4	store tomater, finhakket
1	rød chilli, finhakket
2 fedd	hvitløk, finhakket

4 ss korriander, finhakket

2 lime, saften

salt og sukker for å avrunde smak

Guacomole

2 store modne avokado

1 fedd hvitløk, finhakket

1 chilli, finhakket

2 ss korriander (fersk), finhakket

1 lime, saften

salt og pepper

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



**Møllerens
Pizzamel
Tipo 0**