

Tortillas med pulled pork

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

60 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter (imens kan du arbejde)

Samlet tid

1 times tid

Ingredienser

Tortillas pandekager (12 styks)

- 75 g majs mel (jeg brugte fuldkornsmajsmel)
- 100 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 2 små tsk. salt
- 2 spsk. olie (plus ekstra til stegning)
- 1-1,5 dl vand (prøv dig lidt frem)

Guacamole

- 50 g. edamame bønner (fra frost) - dem som er pillede
- 1 avocado
- 1/2. tsk salt
- 1 lille fed hvidløg
- 1 spsk. limesaft
- 1 dl skyr, creme fraiche eller græsk yoghurt

Tzatziki

- 1 agurk
- 1/4 lime (saften herfra)
- 2 dl skyr, græsk yoghurt eller creme fraiche
- 1 håndfuld friske mynteblade
- 1/2 tsk. salt

Kød

- 1 pakke pulled pork

Tomatsalsa

- 15 cherry tomater
- 1 peberfrugt
- 1/4 rødløg

- 1/4 lime (saften herfra)
- 1/2 tsk. salt
- 1 spsk. agavesirup / akaciehonning
- 4 spsk. olie
- 2-3 cm frisk chili
- 1 håndfuld frisk koriander
- 1 fed hvidløg

Sådan gør du

1. Start med at lave din salsa: hak tomater, peberfrugt, rødløg, chili og koriander ret småt og kom det i en skål. Pres limesaft over, hæld sirup og olie over
2. Tænd nu ovnen og kom kødet ind efter anvisning, når den er varm.
3. Lav så dine dips! Tzatziki: hak agurk i små tern eller riv på et groft rivejern. Hvis du river, skal væsken presses fra. Bland med resterende ingredienser. Guacamole: kom de frosne bønner i en skål og hæld kogende vand over til de tør op. Hæld det så fra igen og kom dem i en food processer eller minihakker sammen med resterende ingredienser. Blend til det er helt cremet.
4. Stil begge dips og salsa på køl imens du laver dine tortillas.
5. Bland ingredienserne sammen i en skål og rul det fladt ud på et bord, drysset med mel. Tag en lille skål, som har den størrelse du ønsker dine tortillas i (jeg brugte en morgenmadsskål) og stik nu små cirkler ud af dejen. Tag dem op fra bordet (uden de går i stykker – her brugte jeg en paletkniv til at få dem løse med)
6. Kom lidt olie på en pande og steg hver lille tortilla på begge sider i et minuts tid, til de er gyldne (der kan sagtens være 4 styks på panden af gangen).
7. Gentag med en ny omgang dej (stik 4 nye cirkler ud og steg dem) ind til du har nok tortillas
8. Server det hele samlet til sidst.