

Madaften 28-04-2022

Turen går til Mexico

**Forret:**

*Taquitos med guacamole*

**Hovedret:**

*Spicy chili gryderet serveret med ris, creme fraiche og salsa*

**Forret:**

**Guacamolen**

- 3 avokadoer
  - 5 hvidløg
  - 1 spsk. Citron saft
  - 250g creme fraiche
  - ¼ tsk cayenne peber
  - Salt og peber
1. skræl og fjern kernen fra avokadoen
  2. i en skål kommes avokadoerne, citronsaften, cayenne peberen, og cremefraichen og blend det hele sammen til en glat masse.
  3. smag til med salt og peber.

**Taquitos med kylling**

- 400-500 g kylling bryst
  - 1 stk. Rødløg
  - ½ tsk. Cayenne peber
  - 2 stk. hvidløg
  - 8 stk. Tortillas
  - 1 pose Revet cheddarost
  - ½ glas jalapenos
  - 5 dl hønsebouillon
  - Olie til pensling
1. forvarm ovnen til 215 grader varmluft
  2. del kyllingebrysterne på langs, og kog dem i hønsebouillon
  3. pil og fin hak løgene, og pres hvidløget.
  4. når kyllingen er kogt færdig, travles kødet
  5. i en skål blandes kødet, krydderierne, jalapenos, osten, og løgne sammen
  6. smag massen til med salt og peber
  7. nu skal tortillaerne fyldes, læg 1-2 skefuld fyld ind i tortillaen. Og rul den stramt sammen
  8. på en bageplade med bagepapir, vend stortillasen med åbningen ned af.
  9. trin 7-8 gentages til alle tortillaerne er lavet.

10. pensel tortillaerne med lidt olie, og bag dem i oven i ca 12 min (de skal blive sprøde men ikke brændte)

## Hovedret:

### Salsa (pico de gallo)

- 200g cherrytomater
- 1 rødløg
- 2 spsk. Olivenolie
- 3 spsk. limesaft
- 1 tsk salt
- 1 god håndfuld persille
- 1 tsk sukker
- 2 stk. hvidløg

1. hak tomaterne fint
2. pil og fint hak rødløget
3. pil og pres hvidløgene
4. fint hak persillen
5. vend det hele sammen i en skål, og smag til med limesaften, salt og sukker
6. lad det hele trække i 30 min så smagene bliver frigivet.
7. server det sammen med den spicy chili gryderet.

### Spicy chili gryderet

- 700g oksekød i tern
- 2 rødløg
- 4 hvidløg
- 400g kidney bønner
- 1 dåse hakkede tomater
- 2,5 dl oksebouillon
- 2 røde chilier (friske)
- ½ tsk chilliflager
- 1 spsk. sød paprika
- ½ tsk cayenne peber
- 40 g mørk chokolade
- Frisk koriander
- 4 dl ris
- 250g creme fraiche

1. løgene pilles og rødløgene skæres i tynde strimler, og hvidløgene presses
2. chilierne skæres ud i tern, og korianderen hakkes (fjern evt. kernerne hvis det ikke skal være for stærkt)
3. i en gryde kommes der lidt olie i, og løgene tilsættes og steges klare ved middel temperatur.
4. kødet tilsættes herefter og steges med, så det får en lækker stegeskorpe.

5. tilsæt krydderierne samt de friske chilier og korianderen, og rør det med i ca. 1 min
6. tilsæt nu de hakkede tomater, og okseboullonen og lad det hele simre ved lav varme i ca. 30 min tid.
7. når det har simret i ca. 30 min smages sovsen til, (hvis den ikke er stæk nok kommes der lidt mere cayenne i, men er den for stæk så bare rolig den skal nok blive afrundet i smagen.)
8. sæt risene over at koge så de er færdig samtidig med chilien
9. bønnerne skylles i koldt vand, og tilsættes til gryden, og den koges i ca. 5 min så bønnerne får lidt varme.
10. hak nu chokoladen.
11. tag gryden af varmen, og kom chokoladen i lidt ad gangen mens der smages til, den skal ikke blive sød men balancere styrken
12. smag til med salt og peber.
13. server med ris, creme fraiche og salsaen (pico de gallo).