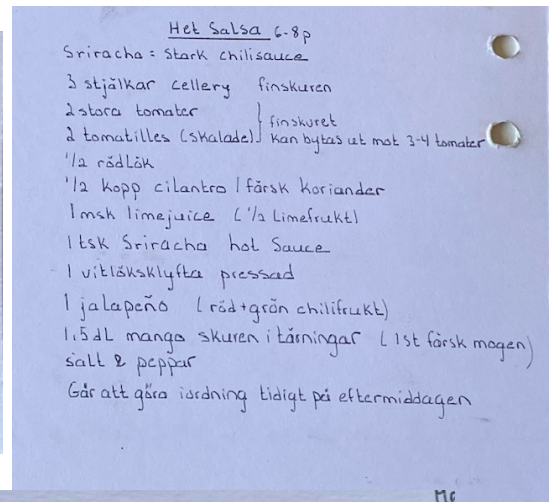
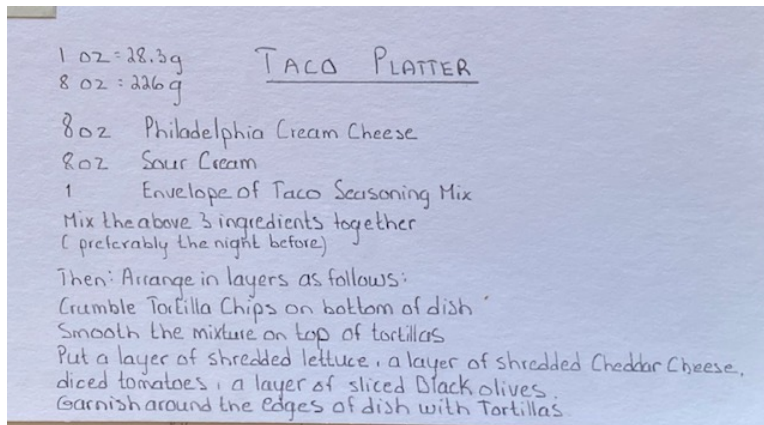


Mexikansk mat



FREDAG:
Kycklingenchilada (4 port)

Strimla 2 kycklingfiléer (ca 400 g). Skölj och strimla 1 purjolök. Fräs kycklingen några minuter i olja tills den fått färg. Blanda ner purjon och låt fräsa med. Hacka 1 jalapeño eller annan chili. Krydda med den samt 1 tsk salt och 1 tsk kummin. Rör ner 2 dl crème fraiche. Fyll 8 tortillabröd med kycklingröran. Rulla ihop och lägg i en ugnssäker form tätt bredvid varandra. Tärna 1-2 stora tomater och lägg över. Strö på riven ost. Gratinera ca 10 minuter i 225°C. Servera med blandad sallad.



ESQUITES – MEXIKANSK ROSTAD MAJSRÖRA
6 PERSONER / 45 MINUTER

INGREDIENSER

- 400 g frysta majskorn
- 100 g frysta ärtor
- 3 salladslökar
- 1 jalapeño
- 2 vitlöksklyftor
- 150 g fetaost
- 1/2 dl majonnäs
- 1/2 dl färskpressad limejuice
- 1 1/2 dl hackad koriander
- 1/2 tsk chiliflakes
- salt

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 250 °C. Lägg majs på en bakplåtspappersklädd plåt och rosta 15-20 minuter tills den fått färg. Rör om då och då. Ta ut och låt svalna.
2. Koka ärtorna 30 sekunder i saltat vatten. Skölj genast i kallt vatten och låt rinna av.
3. Skiva salladslök och jalapeño tunt. Skala och finhacka vitlöken och smula fetaosten.
4. Rör ihop majonnäs med limejuice, koriander och chiliflakes. Blanda ner majs, ärtor, salladslök, jalapeño, vitlök och fetaost. Smaka av med salt.

Tillbehör: Neutrala

Nachochips och gräddfil. Guacamole (avocadoröra) är mycket gott till.

Jag använde inte Sriracha utan färsk röd chili och Jalapeno samt Lars odlade och torkade Lemon drop och Piri Piri. Här är recepten något "försvenskade".

Istället för färdiga kryddblandningar till "Tacoplattersalladen blanda: 2 krm salt, svartpeppar, 3 krm oregano, 2 krm mejram, kummin, Cayenne och torkad Piri Piri samt färsk vitlök.