KLIMAKOKKENE

ELGTACO

6, BJØRKENG OPPVEKSTSENTER

INGREDIENSER:

Beregnet til 7 porsjoner

1	potte	koriander
2	ts	Bakepulver
0.5	stk	tomat
3	ss	hjemmelaget tacokrydder
0.5	ss	Rapsolje
2	ss	olje
2	dl	vann
0.5	stk	sitronsaft
1	stk	salat
0.5	stk	løk
250	g	hvetemel
1	stk	lettrømme
1	stk	Paprika
500	g	Elgkjøtt
150	g	byggmel
0.25	stk	purreløk
1	fedd	hvitløk
0.5	ts	salt
0.5	stk	agurk

SLIK GJØR DU:

1

Slik gjør du
Trinn 1
Salsa: Finhakk løk, hvitløk og rød chili. Ha alle ingrediensene i en gryte og la småputre i 20 minutter. Kjøl ned og server lunken eller kald. Rømmedressing: Blande rømme, limesaft, koriander og hvitløk.
Trinn 2
Stek strimlet svinekjøtt og løk i litt nøytral olje. Tilsett tacokrydder og stek som anvist på pakken.
Trinn 3
Server kjøtter i tortillalefser med dressing og salsa.
Tips!
Her kan du variere så mye du vil. Bruk mer grønnsaker, prøv deg fram med andre typer salsa og urter.
? Bland alle ingrediensene sammen til en smidig deig. Deigen må ikke bli for hard.
? Legg et kjøkkenhåndkle og plastfolie over bollen. La deigen hvile på kjøkkenbenken i 20 minutter.
? Del deigen i 12 like store emner. Form emnene til boller og klem dem litt flate. La de hvile i 10 minutter på benken under et kjøkkenhåndkle med plastfolie over.
? Kjevle \"bollene\" ut til runde leiver med tykkelse som pannekaker. Lefsene skal være på størrelse med stekepannen din.
Syns du det er vanskelig å kjevle ut helt runde tortillalefser? Kjevle ut deigen noe og
bruk deretter en tallerken i passe størrelse til å skjære rundt. Da blir også alle lefsene
like store.
5. Stek tortillalefsene i en tørr stekepanne på middels til sterk varme. Når du ser at tortillaene blåser seg opp (bobler), snu dem og stek dem på andre siden.
Legg de ferdig stekte tortillaene oppå hverandre innpakket et kjøkkenhåndkle for å unngå at de blir tørre. Spiser du ikke opp alle med en gang kan de fryses.