



TexMex

Lönkan, 10.4 2013

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Chili con Carne	3
Stekt nötkött.....	4
Grillade hönsben.....	5
Strimlat griskött	6
Tomatsås med chili	7
Guacamole.....	8
Övriga ingredienser	9

Chili con Carne

(8-10 pers. ca 2 timmar)

Ingredienser

1 kg strimlat nötkött
2 lökar
4 vitlösklyftor strimlade
2 msk tomatpuré
2 burkar krossade tomater
1 liter köttbuljong
2 tsk spiskummin
chilipulver, oregano, salt och peppar
4 msk cider vinäger
1 st paprika, finskuren
2 burkar kidneybönor
2 msk mjöl

1. Stek det strimlade köttet i små partier (överlasta inte stekpannan så att köttet blir kokt), flytta över köttet i en rymlig gryta
2. Stek löken i pannan så de blir mjuk men inte får färg. Strö över mjölet och fortsätt steka en stund under omrörning
3. Tillsätt alla andra ingredienser förutom paprikan och bönorna i grytan och sjud under lock i ca 1,5 timmar
4. Ta bort locket och tillsätt paprikan, låt sjuda ca 10 minuter och tillsätt bönorna, sjud ytterligare 10 minuter

Stekt nötkött

(8-10 pers. ca 45 min.)

Ingredienser

1 kg strimlat nötkött
2 lökar
4 vitlösklyftor strimlade
2 tsk spiskummin
Salt och peppar

1. Stek det strimlade köttet i små partier (överlasta inte stekpannan så att köttet blir kokt), flytta över köttet i en rymlig panna
2. Tillsätt löken och stek tills köttet och löken är mjuk
3. Håll varmt i ugn till serveringen

Grillade hönsben

(8-10 pers. ca 1 timme)

Ingredienser

2 kg hönsben

kryddmix (salt, peppar, paprikapulver, chilipulver, vitlök)

olja

1. Blanda kryddmixen med oljan och gnid in hönsbenen med blandningen
2. Tillred i ugn 200 °C ca 45 minuter (innertemperatur ca 70 °C)

Strimlat griskött

(8-10 pers. ca 1,5 timmar)

Ingredienser

1 kg grisbrog

Salt, peppar, lagerblad, buljong, mm

3. Skär grisbogen i stora långa strimlor (300-400 gr/st)
4. Lägg köttet i en kastrull och häll på vatten (eller buljong) så att köttet nätt och jämnt täcks. Tillsätt salt och kryddor och sjud (låt inte koka) i ca 45 min. Låt svalna i spadet
5. Strimla köttet genom att riva det i bitar med baksidan av en matsked
6. Kolla kryddningen, justera eventuellt och håll varm i ugn till serveringen

Tomatsås med chili

(8-10 pers. ca 30 min.)

Ingredienser

2 burkar tomatkross

1 paprika

1 röd lök

6 vitlöksklyftor

2-4 chilin

2 msk tomatpuré

2 msk rödvinsvinäger

2 tsk socker

salt, peppar, spiskummin, oregano, mm

1. Skär lök och paprika i små bitar och fräs i olivolja
2. Tillsätt resten av ingredienserna och sjud på svag värme tills såsen blivit trögflytande

Guacamole

(8-10 pers. ca 20 min.)

Ingredienser

4 mogna avokador

1 lime

4 tomater

2 vitlösklyftor

1 schalottenlök

1. Skär tomaterna och avlägsna fröna
2. Skala och skär vitlök och schalottenlök och sätt i en matberedare tillsammans med avokadoköttet och tomaterna
3. Tillsätt lime saften och kör till en slät massa

Övriga ingredienser

(14 pers.)

Ingredienser

30 Tortilla kakor

15 Tacos

rikligt med Nachos (lätt saltade)

3 burkar crème fraiche

2 burkar minimajs

1 gurka

5 tomater

3 st rödlökar

1 röd paprika

½ kg ris

1. Koka riset

2. Servera tortilla-kakorna varma

3. Skär och kärna ur paprikorna, tomaten och gurkan

4. Skala och strimla löken