

Tortillas med fyld

8 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 30 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Mexicansk

Ingredienser

200 g hakkede tomater på dåse

300 g hakket oksekød (ca. 12% fedt)

100 g hakkede rødløg (ca. 1 stort)

2 fed hvidløg

120 g røde peberfrugter

½ squash (ca. 125 g)

140 g majs på dåse

1½ tsk groft salt

½ tsk. sukker

8 tortillas - usødede majs- eller

hvedepandekager, ca. 20 cm i diameter

1 pose gratineringsost 30% (ca. 75 g)

Variationer

For ekstra stærke tortillas, tilsæt 75-100 g jalapeno (skiveskåret grøn chilipeber i lige) samtidig med resten af ingredienserne.

Smag til - det bliver stærkere ved opvarmning.

Beskrivelse

Hæld tomaterne fra dåsen til afdrypning. Svist kødet på en pande med lidt smør til det har fået farve. Evt. væde skal være fordampet. Skær rødløg i fine stykke og pres hvidløget og kom det i kødet. Svist ydeligere i 1 minut. Hæld blandingen i en skål. Vask og skær peberfrugt og squash i grove tern. Kom peberfrugt, squash, majs, de afdryppede tomater. Smag til med salt og sukker.

Læg ca. 1 dl fyld på hver tortilla og fold som en aflang konvolut. Fordel de fyldte pandekager, med lukningen nedad, på en bageplade med bagepapir. Fordel osten på pandekagerne og bag dem på 225 grader midt i ovnen ca 15 minutter, eller indtil osten er smeltet og begynder at blive brun.

Server med tomat salsa, en salat og jalapeno.