



Huevos Rancheros

4 pers.

Ingredienser:

1 stort løg
1 rød peber
1 grøn peber
3-4 fed hvidløg
1-2 jalapeno
3-4 store tomater
Frisk koriander
1-2 tsk. spidskommen
Chilipulver efter smag
Lidt hønsefond
4 æg
4 tortillas
Lidt revet ost
Olie

Fremgangsmåde:

Alle grøntsager renses og snittes relativt fint. Løg, hvidløg og peber steges i bålpannen i olie, til de begynder at blive møre. Tilsæt tomater og krydderier og lad det stege med. Kom lidt fond på og lad det hele koge, til det er mørt.

Lav fire fordybninger i salsaen og slå et æg ud i hver. Drys lidt revet ost på hver og dæk med låg eller folie. Lad æggene dampe til hviderne har sat sig. Spises med varme tortillas.



Tortillas

Ingredienser:

300 gr. hvedemel
1 tsk salt
Ca. 2 dl vand
3 spsk. olivenolie

Fremgangsmåde:

Bland mel og salt. Kom vand og olie ved. Ælt grundigt. Kom evt mere vand eller mel i, så du har en smidig dej. Lad den hvile i 15 min. Del den ind i 8 portioner. Rul eller pres dem til runde tortillas. Steg dem med ganske lidt olie på en pande - 1 min på hver side - eller til de er lysebrune.



Bålbrød

Giver ca. 12 brød

Ingredienser:

1 dl mælk
10 gr. gær (gerne tørtgær, hvis du er på fjeldtur!)
1 dl vand
1/2 spsk. natron
1/2 tsk. salt
1 spsk. olivenolie
Ca. 300 gr hvedemel eller speltmel.

Fremgangsmåde:

Lun mælken lidt. Rør gæren i. Tilsæt vand, natron, salt, olie og melet. Ælt dejen igennem og lad den hæve 2 timer.

Del dejen i 12 stykker og rul dem ud i 1/2 cm tykkelse. Bag brødene på en varm, tør pande 2 - 3 minutter på hver side.

Spis brødene med det samme eller gem dem i et viskestykke til senere på dagen, hvor de kan varmes op på pande eller i ovn.