



Mexicansk mad

Nachos:

Købes færdige, lunes i ovnen med en ordentlig omgang revet mozzarella eller cheddar henover



Dip: Guacamole: modne avokadoer (ca. 1 avokado eller lige under pr. mand), blendes med hvidløg, creme fraiche, citronsaft, salt og peber

Quesadilla:

Panden varmes op til middel varme, lidt olie på. Læg 1 **tacopandekage** på, drys lidt ost, så det ønskede fyld og så lidt mere ost. Læg en pandekage ovenpå, stil en tallerken e.l. ovenpå for tryk. Steg et par minutter, brug tallerkenen til at vende *quesadillaen* og steg lidt på den anden side også.



Ideer til fyld:

- 2-3 håndfulde mozzarella, 2 peberfrugter strimlet fint og stegt langsomt ind på en pande, lidt hakket koriander
- 2-3 håndfulde mozzarella, 1-2 håndfulde kylling strimlet og stegt med lidt paprika, lidt tomatsalsa
- 1 squash i skiver stegt på panden, 3 håndfulde frisk spinat, lidt frisk feta og 2 håndfulde mozzarella
- 1 bøtte sorte bønner stegt og most let, koriander, mozzarella

Majsdip/salat (til 4 personer)

Steg 1 stor ds majs (ca. 400 gram) i 1 spsk smør. tilføj 1 tsk hakket chili. Steg indtil majsene er let gyldne. Hæld dem over i en skål og rør dem sammen med 1 spsk mayonnaise, 3 spsk smuldret feta, 2 spsk finthakket koriander, 1 fed presset hvidløg, saften af 1 lime. Smag til med salt og rør godt rundt. Server straks



Ananas-salsa/Salat (til 6-8 personer)

- 1 ds sorte bønner
- 1 halv ananas skåret i tern på 1x1 cm
- 1 avokado skåret i tern
- 1 rødløg hakket fint
- 1 chili hakket fint
- 1 håndfuld koriander hakket fint
- Saften af 1 lime
- Salt

Røres sammen i en skål, opbevares på køl indtil servering

Pico de gallo / Tomatsalat (4-5 personer)

- 5 mellemstore tomater, kernerne ud, skåret i små tern
- 1/2 rødløg hakket fint
- 1 chili hakket fint
- 3 fed hvidløg hakket fint
- 1/2 bundt koriander hakket fint
- Saften af 1 lime
- Salt og peber

Rør sammen i en skål og opbevar på køl indtil servering

