

taco substantiv, fælleskøn

Betydninger

Mexicansk madret bestående af varm, bløde fladbrød af majs mel med kød- eller grøntsagsfyld og hot chili sauce

SE OGSÅ [enchilada](#)

Servér alle ingredienserne hver for sig i små skåle og lad hver person lave sin egen taco

Kunsten i en god taco er at holde tortillaerne varme og ikke at overfylde dem. Prøv ikke at lave dem så store som i restauranter, så du kan holde den med hånden. Spis gerne salat til, ikke i din taco. Den skal være en mindre, nem at håndtere rulle som holder på maden og spises let og hurtigt.

Tacos de carne asada (steak tacos)

a.k.a. beef fajitas, super god til raclette på bordet

Flanksteak, på grillen eller på panden



Grillede peberfrugte eller chilier

Grillede løg, skalotteløg eller forårsløg

Skær steak, peberfrugt og løg i skiver og anret på langs.

Lad dine gæster lave deres egne tacos fra fadet og fordel flere skåle med chilisovs, lime og avokado eller guacamole rundt på bordet.

Langtidsstegt kød er perfekt til tacos

Bevarer smagen og bliver så mørt at det kan deles med et par gaffler. Fungerer bedst når det marineres i forvejen og forberedes i 4 til 8 timer i ovnen til ca. 70 - 100grader, jo længere tid desto mindre varme. Hold øje med væske så det ikke brænder eller bliver tørt.

Kød : oksebov, flanksteaks, culottesteg, nakkefilet, skinkesteg, kamsteg, kalkunbryst, lammekølle. Magert kød må gerne få ekstra fedt i sin marinade og gerne en dl vand ind i mellem. Test jævnligt med en gaffel og

se om kødet er færdigt, så det ikke udtørres. De super populære pulled-beef, pulled-pork, pulled-chicken er en hurtig genvej.

Marinering : du kan eksperimentere med øl, en kop appelsinjuice, salt peber og krydderi-rubs, barbecuesovs, hvidløg, olie, chilirub (indtørrede chilier stegt i olie med hvidløg, afkøles og blendes med samme olie) og mange andre grill rubs egner sig. Vil du tættere på maya-køkkenet, findes der en paste som hedder Achiote i online shops som latiendita.dk og chilihouse.dk.

Toppings : Lad gæsterne vælge frit men prøv dem alle sammen. Hak løg & frisk koriander sammen, avokado skiver og / eller svitsede champignoner og smag til med chilisovs. Eventuelt med revet salat, creme fraiche eller ost hvis du går efter tex-mex versionen.

Vegetar taco

Svampe, squash og auberginer er rigtig gode erstatninger for kød, kan skæres i lange skiver eller svitses sammen med løg og peberfrugter. Samme fremgangsmåde som ved fajitas!



Quesadillas



Det nemmeste og hurtigste at lave er en foldet tortilla med ost i. Varm tortillaen på den ene side, vend den, drys ost på mens den er på panden og klap den sammen. Vend flere gange så den ikke brænder mens osten smeltes. Der kan tilføjes flere ingredienser, som champignoner eller chorizo.

Din egen chilisaUCE

Chili	1dl oliven olie
6 fed hvidløg	1 bundt frisk koriander
3-5 tomater	groft Salt
½ - 1 løg	

Find nogle chilier du kan lide. Jalapeños, røde chilier, manzano, de árbol, piri-piri ... bare hold dig til en eller to slags. Start med en mild sauce, det skal tilføje smag, ikke overdøve sanserne.

På en tykbund pande rist 3-5 tomater uden olie, et halvt løg og dine chilier, vend dem ofte så de bliver mørke men ikke brændte. Hvis du ikke vil have chilierne er for stærke, kan du fjerne kernerne fra dem inden du rister dem og pas på med dine fingre! Skær hvidløg i tynde skiver og steg dem i olivenolien indtil de er gylden. Afkøl olien og hvidløg og blend det godt. Kom chilierne i og blend et par sekunder mere. Til sidst tilføj tomat, løg, en bundt frisk koriander og salt og blend kun med pulse, så det hakkes og ikke pureres.