Tamales tærte

Ingredienser:

Tærtedej

300 gram hvedemel
100 gram majsmel
50 gram majsgryn
2 tsk. bagepulver
150 gram smør eller margarine
1½ tsk. salt
1-1½ dl. kogende vand

Fyld med oksekød

1 løg
2 fed hvidløg
200 gram revne gulerødder
1½ spsk. rapsolie
450 gram hakket oksekød (3-7 %)
1½ tsk. stødt spidskommen
¼ tsk. stødt chilipulver
1 spsk. tomatpuré
1 dåse kogte kidney-bønner
1 dåse flåede tomater
2 dl. vand (eller grøntsagsbouillon)

Tilbehør

Frisk salat, koriander og cremefraiche.

Sådan laver du tamales tærte

1. Hak løg, hvidløg og gulerødder. Rist med lidt olie i en gryde.
2. Tag grøntsagerne op og steg derefter kødet i gryden i omkring fem minutter.
3. Tilsæt grøntsagerne og krydder med spidskommen, chili og tomatpuré.
4. Tilsæt de kogte kidney-bønner, flåede tomater og vand/bouillon.
5. Lad retten koge i omkring 15 minutter. Smag til med salt, peber og eventuelt chili.
6. Bland smør og mel sammen i en skål. Tilsæt salt og bagepulver til melblandingen.
7. Tilsæt det kogende vand lidt af gangen. Ælt til dejen er samlet og blød at arbejde med.
8. Del dejen i to klumper, den ene skal være lidt større end den anden. Rul den største af klumperne ud, og placer den i tærteformen.
9. Kom kødfyldet over i tærteformen.
10. Rul den mindre dejklump ud, og placer den som låg på tærten. Tryk låget fast i siderne. Pensel tærten med æg.
11. Bages i ovnen ved 175 grader (varmluft) i 20-25 min., til tærten er gylden og sprød.
12. Serveres eventuelt med frisk salat, koriander og lidt cremefraiche.