



### Tortillas (4 personer)

**Tortillas er små majsmandekager. I Guatemala spises de til stort set alt. De fleste i Guatemala spiser tortillas hver dag. Ofte både til morgenmad, frokost og aftensmad. Denne opskrift på tortillas med kalkun, spiser mayafolket ved særlige lejligheder.**

#### **Ingredienser:**

4 dl. fint majsmelet  
1 tsk. salt  
½ dl. smør eller margarine  
1 dl. varm vand  
Olie til stegning

#### **Sådan laver du tortillas**

1. Bland majsmelet og salt i en skål. Skær smørret i mindre stykker og ælt det sammen med melet til der ikke er klumper.
2. Tilsæt vandet lidt efter lidt, imens der røres i dejen. Ælt dejen sammen til den er glat og ikke længere klister på fingrene.
3. Form dejen til små kugler. Læg kuglerne i en skål, og lad dem hæve overdækket et lunt sted i mindst 30 minutter.
4. Tag derefter en kugle op af gangen og form dem i hænderne. Dette gøres ved at klappe dejen ud med hænderne, til den former sig til en tynd pandekage.
5. Steg tortillaen på en varm pande med lidt olie.



### Tilbehør til en rigtig festmiddag

#### **Guacamole**

1 fed hvidløg  
3 modne avokadoer  
½ finthakket rødløg  
¼ dl. limesaft  
salt  
(Evt. finthakket grøn chili)

Gnid en skål med hvidløg. Skær avokadoerne i halve, fjern stenen, og skrab kødet ud med en ske. Mos avokadokødet med en gaffel. Rør sammen med rødløg og limesaft. Smag til med salt og evt. chili.

#### **Kalkun**

300 gram kalkunbryst i strimler  
olivenolie  
salt  
lidt paprika

Steg kødet i olivenolie på en varm pande. Krydr kødet med salt og paprika.

*Anret tortillaerne toppet med guacamole, kød, koriander og chili efter smag. Serveres med blandet salat.*