



## Tortillas med kylling, pico de gallo og guacamole



Tortillas er små majsmandekager. I Guatemala spiser man tortilla til stort set alt. De fleste i Guatemala spiser tortillas hver dag - ofte både til morgenmad, frokost og aftensmad.

Her kan du selv lave tortillas med kylling og pico de gallo ligesom Andreina og hendes klasse har lavet på skolen. Denne opskrift på tortillas med kylling, spiser mange maya-folk også ved særlige lejligheder.

### Tortillas

#### Ingredienser (4 personer):

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

#### Sådan gør du

1. Bland majsmelet og salt i en skål.
2. Skær smørret i mindre stykker og ælt det sammen med melet til der ikke er klumper.
3. Tilsæt vandet lidt efter lidt, imens der røres i dejen.
4. Ælt dejen sammen til den er glat og ikke længere klister på fingrene.
5. Form dejen til små kugler. Læg kuglerne i en skål, og lad dem hæve overdækket et lunt sted i mindst 30 minutter.
6. 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.
7. Steg tortillaen på en varm pande med lidt olie.





## 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.

## Stegt kylling

300 gram kyllingebryst i strimler  
olivenolie  
salt  
lidt paprika

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

## Pico de gallo

1 rødløg  
300 g tomat  
1 fed hvidløg  
1 håndfuld frisk koriander eller persille  
½ rød chili  
2 økologisk lime  
2 spsk. olivenolie  
Salt og peber



Hak rødløg, hvidløg, tomater og koriander. Bland det godt sammen i en stor skål. Hak chilien fint og start med at komme halvdelen af den hakkede chili i blandingen. Riv skallen fra limen fint og pres saften fra limene. Hæld limeskal og -saft i blandingen lidt efter lidt, mens du smager til. Smag også til med olie, salt, peber og eventuelt mere chili.

*Anret tortillaerne toppet med guacamole, kylling, pico de gallo, hakket frisk koriander og evt. drys med mere chili efter smag.*