

Mexi-middag

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 45 min.

1 karton tørrede kidneybønner (380 g)
½-1 salat
1 lime
1 grøn chili
1-2 bundter koriander
2 avocadoer
250 g cherrytomater
1 rødløg
1 bæger creme fraiche (ca. 200 g)
2 fed hvidløg
1 brev buena vista-krydderiblanding
400 g oksebryst sous vide
12 majstortillas

Tjek, at du selv har: Olivenolie, salt og peber

***Tip:** Vores **tortillas** har ikke brug for særligt meget varme. Varm dem en ad gangen på en tør, varm pande, og hold dem lune i et rent viskestykke. Alternativt kan du også smække hele stakken i mikroovnen i ½-1 min.*

1. Skyl grøntsager, lime, koriander og chili.
2. Del salaten i blade eller mindre stykker, og skær limen i både. Skær chilien i ringe, og pluk korianderen. Anret salat, lime, chili og koriander på et fad til servering.
3. Udsten avocadoerne, og skær dem i tern. Skær også cherrytomaterne i tern eller i kvarte, og hak rødløget fint. Rør en grov guacamole af avocado, tomat og rødløg, og smag til med lidt limesaft, salt og peber.
4. Rør creme fraichen med 2 fed presset hvidløg og ½ brev buena vista-krydderi. Smag til med salt og lidt limesaft.
5. Afdryp kidneybønnerne grundigt, og varm lidt olivenolie op på en pande. Brun bønnerne ved høj varme i 1-2 min., og tilsæt resten af buena vista-krydderiet. Skru ned for varmen, og lad



bønnerne stege ved lav til middel varme i 5-10 min. Smag til med salt.

6. Pak imens kødet ud, men gem væden, der er ved. Skær kødet i tern, og kom kødet, væden og evt. ½-1 dl vand i en gryde, og lad det simre under låg ved svag varme i ca. 10 min., eller til kødet er gennemvarmt. Spæd evt. til med mere vand, hvis kødet koger tørt.
7. Varm tortillaerne en ad gangen på en tør, varm pande, eller kom hele stakken i mikroovnen ½-1 min (se tip). Hold dem lune i et rent viskestykke.

Servering

Sæt hele herligheden på bordet, og fyld selv de varme tortillas med kød, krydrede bønner, creme fraiche-dressing, guacamole og sprødt grønt efter smag.