

Maistortilla

Hjemmelagde tortillas av maismel setter en ekstra spiss på fredagstacoen! Server dem som taco, tostadas eller lag deilige nachochips.

INGREDIENSER

10 porsjoner

300 g maismel, masa harina

1 ts salt

ca. 5 dl vann

SLIK GJØR DU

1. Ha maismel og salt i en bolle.
2. Tilsett vann gradvis til du sitter igjen med en deig som er fast, kan rulles til en ball og klemmes lett på uten at den sprekker. Tilsett litt potetmel om deigen ikke henger godt nok sammen. Vannmengde kan variere avhengig av kvaliteten på melet.
3. La deigen hvile i fem minutter.
4. Legg en liten klump deig, på størrelse med en golfball, mellom to bakeark. Har du en tortillapresse, er dette det beste.
5. Kjevle deigen ut til en tynn lefse.
6. Stek i en varm, tørr panne på begge sider i et par minutter.
7. Oppbevar maistortilla under et fuktig kjøkkenhåndkle frem til servering.