



Emmas tacos

”Traditionell taco i all ära. Men varför inte testa på någon helt ny variant baserat på Västersläts närproducerade kött och råvaror. En lite mer lyxigare variant om du frågar mig”.



I denna tacorätt gör du ditt egna tortillabröd, din egna äppelchutney, kålsallad, långbakat kött som toppas med gräddfil, stark lagrad stark ost, ett rostat valnötshack och makesallad. Eftersom köttet behöver ca 3-4 timmar i ugnen går det utmärkt att förbereda köttet dagen innan om så önskas. Om du önskar att äta ett lite magrare kött (men ack så gott) rekommenderar jag att använda luffarfilé. Om du vill ha lite saftigare och mörare kött använder du karré.

FÖR 4 PORT BEHÖVER DU:

Långbakat kött

600 g luffarfilé eller karré
2 flaskor äppelcider från västerslät
1 gul lök
2 klyftor vitlök
1 msk tomatpuré
3 msk kalvfond (på flaska)
1 tsk färsk chili
1 tsk spiskummin
1 tsk citronsaft
1 msk honung från västerslät
1 tsk dijonsenap
2 tsk färsk ingefära
Smör till stekning

Äppelchutney

3 st äpple (pink lady eller royal gala)
1 gul lök
3 kanelstänger
20 cl äppelcider
1 tsk färsk hackad chili
1 tsk ingefära
En nypa salt

Kålsallad

¼ rött kålsalladshuvud
2 msk olivolja
1 msk citronsaft

Egna tortillabröd 8 st

300 g (ca 5 dl) vetemjöl
¼ tsk salt
50 g kylskåpskallt smör
3 dl kokade vatten

Tillbehör

150 g riven västerbottensost eller annan stark ost
100 g valnötter
En påse makesallad
3 dl gräddfil

GÖR SÅ HÄR:

- Börja med köttets marinad. Hacka lök, vitlök, färsk chili och ingefära. Blanda hackade grönsaker med övriga ingredienser. Smaka av med salt om det behövs. Håll i marinaden i ugnform. Marinaden kommer vara ganska vattnig.
- Sätt ugnen på 100 grader. Bryn köttet i en het panna i smör för att få lite färg och lägg sedan i köttet i marinaden. Se till att marinaden täcker hela köttet. Använd termometer för att veta när köttet ska tas ut ur ugnen. 67-68 grader för luffarfilé och 73-75 grader för karré. Låt vila innan du tar upp köttet på skärbrådan. dra isär (karré) eller skär i strimlor (luffarfilé). Blanda köttet tillsammans med en del av marinaden för att få det saftigt och härligt.
- Skala äpplen och skär ner till kuber. Hacka även lök, chili och ingefära. Lägg i en kastrull och låt fräsa et tag. Tillsätt sedan cider, kanelstänger och en nypa salt. Låt puttra på svag värme tills äppelbitarna blivit mos. Låt svalna.
- Strimla rödkålen tunt med hjälp av mandolin eller med kniv. Lägg rödkålen i en bunke med iskallt vatten för att bevara den krispig. Innan servering blandar du olivolja och citron och ringlar över kålen.

- Grovhacka valnötterna och rosta i torr panna på medelvärme i ca 3 min. Håll nötter och övriga tillbehör i separata skålar.
- Tortillabröden äts med fördel som nygräddade. Men du kan bevara bröden i en kökshandduk alt. i ugn på ca 30 grader.
- Mixa mjöl, salt och smör till en smidig massa i en matberedare monterad med kniv. Håll sedan i det kokande vattnet och mixa till en deg. Ta upp degen på ett lätt mjölat bord och dela upp degen i 8 st lika stora delar. Rulla dem till bollar och låt dem ligga i en plastpåse, så att de inte torkar. Innan du kavlar ut bollarna, doppa dem i mjöl och kavla ut dem till tunna kakor, en i taget. Grädda kakorna i en torr panna och het panna. Ca 1-2 min på varje sida.
- Nu är det dags att äta! Varva kött, chutney, kålsallad i bröden. Toppa med gräddfil, ost, nötter och makesallad. Njut!

Råvaror du hittar på Västerslät:

Luffarfilé alt karré, tre flaskor äppelcider, en burk honung, en burk äppelchutney (om man vill ha färdig) och en påse vetemjöl.

