

MEXICANSK TÆRTE I BRADEPANDE

Den her mexicanske tærte med oksekød og dejlige grøntsager er perfekt både til hverdag og som nem gæstemad. Lavet i bradepande og med tortillapandekager som bund er den ekstra nem, og pandekagerne får skønne sprøde kanter under bagningen.



TIL

6 personer

- 1 bdt forårsløg
- 3 peberfrugter
- 2 fed hvidløg
- 1 spsk olie
- 800 g hakket oksekød
- 2 breve tacokrydderi
- ½ spsk tomatpuré
- 140 g majs
- 6 æg
- 250 g creme fraiche
- ½ tsk salt
- 100 g revet cheddarost
- Lidt ekstra olie til at smøre bradepanden
- 6 tortillapandekager (store)

TIL SERVERING

- evt. jalapeños
- evt. creme fraiche

Skyl forårsløg, og snit dem fint (gem evt. lidt af den grønne top til pynt). Skyl peberfrugter, og skær dem i tern. Pil hvidløg, og hak det fint. Varm olien op i en stor pande/gryde ved middel varme, og svits grøntsagerne heri i fem minutter.

Skub grøntsagerne til side, og kom den hakkede oksekød på panden. Brun kødet godt af. Er der meget væske i kødet, skal du blot blive ved med

at stege det, til væsken er fordampet.

Tilsæt tacokrydderi og tomatpuré, og svits det af et par minutter. Smag evt. til med lidt ekstra salt.

Tag kødet af varmen, og tilsæt majs. Lad kødfyldet køle af i 10-15 minutter.

Pisk æg, creme fraiche, salt og halvdelen af cheddarosten sammen. Smør en bradepande med lidt olie, og dæk den til med tortillapandekager, så de overlapper hinanden. Fordel kødfyldet på bunden, og hæld æggemassen over.

Bag den mexicanske tærte i ca. 20 minutter ved 200 grader, til æggemassen er stivnet. Servér den evt. med jalapeños, hvis du gerne vil have et stærkt pift.