

Oppskrift

Fajitas med skirt steak på hjemmelagde tortillalefser



Bland ingrediensene til marinaden og hell 2/3 deler over kjøttet og la det marineres i minst én time. Stek i panne eller grill kjøttet på hver side til det er medium stekt, og la det hvile i 15 minutter.

2

Kna sammen alle ingrediensene til tortillalompene til deigen blir smidig. Del opp i 12 emner som lages til små runde baller og settes på melet brett. La de hvile under plast i 30 minutter før de kjevles til små lomper og stekes raskt i tørr panne på begge sider.

3

Del cherrytomatene i i fire, smuldre fetaosten, og server det sammen med oppskåret skirt steak i de nylagde tortillalompene. Ha resten av marinaden over før servering.

Ingredienser

Gilde Skirt Steak	600 g
Cherrytomat	150 g
Fetaost	100 g
Marinade/saus	

Hvitløksfedd, finhakket	3 stk
Rød chili, finhakket	0,5 stk
Lime, saft og revet skall	1 stk
Kumin (malt)	1 ts
Appelsinjuice	2 ss
Olivenolje	2 dl
Koriander, grovhakket	4 ss
Salt og pepper	

Tortillalefser

Hvetemel	100 g
Salt	0,25 ts
Sukker	0,25 ts
Smør, mykt	25 g
Vann, fingervarmt	0,4 dl