

Mexican BBQ: Tilbehør og sauser



1

Grillet ananassalat



Del ananas i ca. 1,5-2 cm tykke skiver.

Grill dem direkte i 3 minutter på hver side, kutt vekk skall, del i biter og kast stilken. Finhakk jalapeños og rødløk og bland det i en bolle med ananasbiter og koriander. Tilsett lime og smak til med salt. Server gjerne i en uthulet ananas.

Bønnesalat med grillet mais og chipotledressing



Grill eller kok mais. Avkjøl.

Finhakk rødløk og paprika og ha i en stor bolle.

Sil av bønnevannet, skyll bønnene og ha i bollen. Del avokado i terninger og legg på toppen. Kutt maisen fra kolben og ha i bollen.

Ha alle ingrediensene til dressingen i en blender og kjør til en jevn blanding. Ha i bollen og vend inn i salaten. La salaten gjerne stå over natten, men vent i så fall med å tilsette avokadoen.

3

Mexicansk coleslaw



Finsnitt eller kutt kålen på mandolin, riv gulrot grovt og finhakk koriander. Ha i en bolle.

Lag dressing: Bland limesaft, spisskummen og honning i en liten bolle. Press i hvitløk og pisk inn olje. Smak til med salt og pepper.

Vend dressingen inn i salaten. Server med en gang eller la stå over natten.

4

Elotes



Topping: Bland rømme, majones, presset hvitløksfedd, limezest, chilipulver, paprika og halvparten av korianderen. Rens mais og grill direkte på middels til høy varme, snu underveis, ca. 10 minutter, til de er lett brente.

Pensle kolbene med kremen og dryss over med smuldret ost.

Server med limebåter og et dryss av finhakket koriander

5

Pico de Gallo



Del tomatene i små terninger og ha i en bolle.

Hakk løk og finhakk jalapeño og koriander. Ha i bollen.

Vend inn limesaft og smak til med salt og pepper.

6

Grillet guacamole



Del avokado i to på langs.

Bland limesaft og avokadoolje i en liten bolle, pensle snittflaten på avokadoene og krydre med salt og pepper.

Grill dem med snittflaten ned, til de har fine grillstriper, ca. 4 minutter. Snu dem og la ligge i 1-2 minutter. Ta av grillen og pensle med mer lime- og oljeblanding.

Legg avokadokjøttet ned i en morter eller bolle.

Finhakk løk og jalapeño og ha i morteren sammen med koriander, spisskummen og resten av lime- og oljeblandingen. Mos blandingen til ønsket konsistens og smak til med salt og pepper.

7

Lime- og korianderris



Skyll risen godt under rennende kaldt vann i en sil. La renne godt av.

Riv løk grovt og press hvitløk.

Varm opp en panne på middels varme, tilsett smør eller olje og ha i ris og løk. Stek i 3-4 minutter, ha i hvitløk og stek videre i ett minutt.

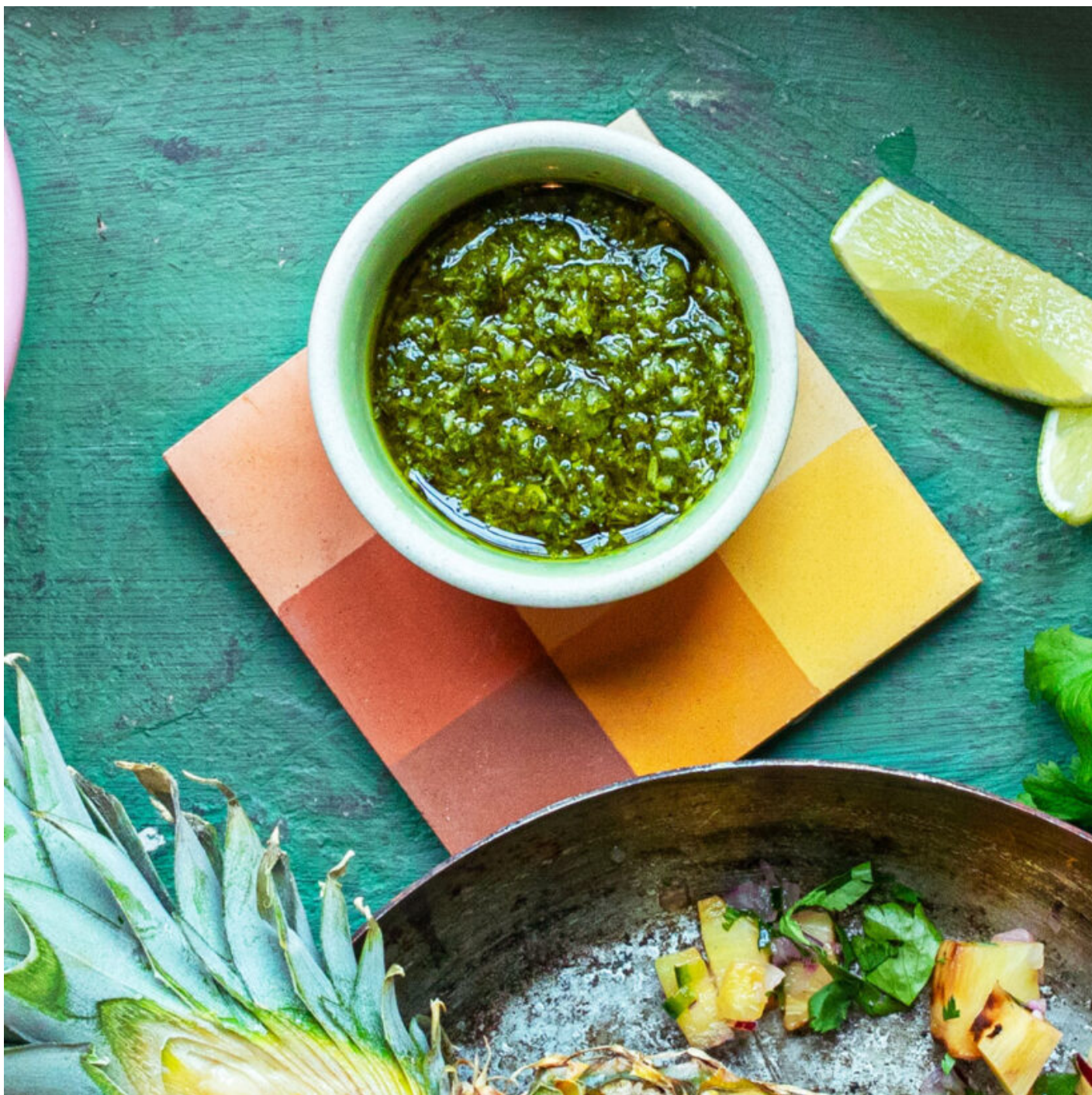
Hell i varm buljong og rør av og til. Ha i en klype salt, skru ned varmen og dekk med lokk. Risen skal så vidt småkoke i ca. 15 minutter. Ta fra platen og la stå tildekket i 10

minutter.

Tilsett limesaft og dryss over hakket koriander. Bruk en gaffel og rør godt til for få en luftig ris.

8

Chimichurri



Ha koriander, persille, oregano og hvitløk i en blender og kjør til fint.

Tilsett eddik og limesaft og kjør kort. Mens maskinen går, tilsett olje til blandingen.

Ha i salt, pepper og chiliflak. Smak til hvis det trengs.

9

Bakt tomatsalsa



Forvarm ovnen til 220°C.

Del tomatene i to og legg med snittsiden ned i en liten langpanne, ildfast form ol.

Del jalapeños i to på langs og fjern frø. Legg med snittsiden ned i formen.

Rens og del løk i fire. Legg i formen. Legg i hele hvitløksfedd uten å ta av skallet.

Drypp over olivenolje og bak i ovnen i 25-30 minutter. Eventuelt ta ut hvitløkfeddene 10 minutter tidligere hvis de begynner å bli brune.

Klem ut hvitløken og ha alt i en blender med resten av ingrediensene og kjør salsaen til ønsket konsistens.

Ingredienser

Grillet ananassalat

Ananas	1 stk
Jalapeños	30 g
Koriander, finhakket	3 ss
Rødløk	0,5 stk
Limesaft	2 ss
Maldonsalt	0,5 ts

Bønnesalat med grillet mais og chipotledressing

Maiskolber	2 stk
Rødløk	1 stk
Svarte bønner	400 g
Rød paprika	1 stk
Koriander, finhakket	30 g
Avokado	1 stk

Chipotledressing

Rødvinseddik	2 ss
Limesaft	2 ss
Honning	2 ss
Vegetabilsk olje	0,5 dl
Hvitløksfedd	1 stk
Oregano, tørket	0,5 ts
Spisskummen	1 ts
Flaksalt	1 ts
Pepper	0,25 ts
Chipotle in adobo	2 ts
Mexicansk coleslaw	
Kål	200 g
Gulrot	150 g
Koriander	10 g
Limesaft	6 ss
Spisskummen	0,5 ts
Honning	1 ts
Hvitløksfedd	2 stk
Olivenolje	0,5 dl

Elotes

Maiskolber	4 stk
Rømme	1 dl
Majones	1 dl
Hvitløksfedd	1 stk
Lime, zest	1 stk
Chilipulver	0,5 ts
Paprika, tørket	0,5 ts
Koriander, frisk	10 g
Cotija eller fetaost	50 g
Lime, til servering	
Pico de Gallo	
Tomater	500 g
Løk	0,5 stk
Jalapeño	1 stk
Koriander	10 g
Limesaft	2 ss
Flaksalt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts
Grillet guacamole	
Avokado	6 stk

Pico de Gallo

Grillet guacamole

Lime- og korianderris

Chimichurri

Bakt tomatsalsa

Limesaft	1 dl
Avokadoolje eller olivenolje	0,5 dl
Rødløk	0,5 stk
Koriander	10 g
Spisskummen	0,5 ts

Lime- og korianderris

Basmatiris	300 g
Løk	0,5 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Meierismør eller olivenolje	1 ss
Kylling- eller grønnsaksbuljong	5 dl
Limesaft	3 ss

Koriander 30 g

Chimichurri

Koriander 30 g

Bladpersille 20 g

Frisk oregano 10 g

Pico de Gallo

Grillet guacamole

Lime- og korianderris

Chimichurri

Bakt tomatsalsa

Lime- og korianderris

Chimichurri

Bakt tomatsalsa

Hvitløksfedd	2 stk
Rødvinseddik	0,5 dl
Limesaft	3 ss
Olivenolje	2 dl
Flaksalt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Chiliflak	0,25 ts

Bakt tomatsalsa

Tomater	800 g
Løk	1 stk
Jalapeño- eller serranopepper	1 stk
Hvitløksfedd	5 stk
Olivenolje	2 ss
Svarte bønner	2 dl

Pico de Gallo

Grillet guacamole

Lime- og korianderris

Chimichurri

Bakt tomatsalsa

Lime- og korianderris

Chimichurri

Bakt tomatsalsa

Bakt tomatsalsa

Koriander 20 g

Limesaft 1 ss

Flaksalt 1 ts

Paprika 0,5 ts

Spisskummen 0,25 ts

Pepper 0,25 ts