

Oppskrift

Subs med Meksikanske kjøttboller, Pico de gallo, guacamole og syltet rødløk



1

Subs:

Ha vann, gjær og sukker i en bakebolle og rør ut. Tilsett mel og salt og elt til en smidig deig. Dekk til og la heve til dobbel størrelse. Del deigen i 4 emner og trill til tykke pølser. Legg på stekebrett med bakepapir, dekk til og la heve 30-40 minutter.

Forvarm ovnen til 220°C. Snitt brødene, pensle med pisket egg og strø med sesamfrø.

Stek i 20-25 minutter og avkjøl på rist.

2

Syltet rødløk:

Skrell, del løk i tynne skiver og legg i en bolle. Kok opp vann, sukker og eddik, til sukkeret er oppløst. Hell laken over løken og la stå til avkjølt.

3

Pico de gallo:

Del tomater i to og fjern kjernehus. Hakk tomatene til små terninger og ha i en bolle.

Finhakk rødløk og koriander, bland med tomat og smak til med lime, chipotlesaus og salt.

4

Guacamole:

Knus avokadokjøttet med gaffel på en fjøl, press over lime og en klype salt. Bland godt.

5

Kjøttbollene:

Stek kjøttbollene i litt vegetabilsk olje til gylne og gjennomvarme.

6

Server kjøttbollene i subs med guacamole, Pico de gallo, syltet rødløk og et dryss koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Meksikansk Kryd 2x2,5kg Fr E



Ingredienser

Gilde Kjøttboller meksikansk

Olje til steking	
------------------	--

Subs:

Vann	300 g
------	-------

Fersk gjær	0,25 g
------------	--------

Sukker	1 ss
--------	------

Hvetemel	500 g
----------	-------

Salt	1 ts
------	------

Prior Egg, til pensling	1 stk
-------------------------	-------

Sesamfrø

Syltet løk:

Rødløk	1 stk
--------	-------

Vann	1,5 dl
------	--------

Sukker	0,5 dl
--------	--------

Vineddik eller eplesidereddik	0,5 dl
-------------------------------	--------

Pico de gallo:

Tomater	400 g
---------	-------

Rødløk	0,5 stk
--------	---------

Koriander, liten potte	1 stk
------------------------	-------

Lime	0,5 stk
------	---------

Chipotle in adobo saus	1 ss
------------------------	------

Salt	
------	--

Guacamole:

Avokado	200 g
---------	-------

Lime	2 ss
------	------

Salt

Til servering:

Frisk koriander