CHIMICHANGAT

Meksikolaiset chimichangat – täytetyt, taitetut ja friteeratut burritot – voit valmistaa myös uunipellillä. Näissä paketeissa tärkeintä on huippuhyvä maku!

ESITYÖT: 20 minuuttia

VALMISTUSAIKA: 40 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 3 rkl | Kasviöljyä |
| 450 g | Naudanjauhelihaa |
| 1 | Sipuli |
| 1 | Paprika |
| 2 ½ dl | Meksikolaista salsakastiketta |
| ½ tl | Chilihiutaleita tai – jauhetta |
| 1 Prk (noin 400 g) | Paputahnaa |
| 8 suurta | Vehnätortillaa |
| 2 ½ dl | Juustoraastetta |
| RAVINTOSISÄLTÖ/ANNOS:  Kaloreita 526, rasvaa 45 g, (tyydyttyneitä rasvahappoja 6,6 g), hiilihydraatteja 62 g  GLUTEENITON: ei  LAKTOOSITON: ei | |
| VALMISTUSVINKKI:   * Tulisuutta maun mukaan! Mausta jauhelijatäyte tuoreella chilisilpulla tai murusta sekaan kuivattua chiliä. **Ole kuitenkin varovainen:** mikäli tulisuutta humahtaa liikaa, makua voi enää miedontaa. | |
| PAPUTAHNA   * **2 valkosipulinkynttä** * **0,5 tl korianterinsiemeniä** * **0,5 tl juustokuminan siemeniä** * **1 tlk valkoisia papuja** * **1 tlk ruskeita papuja** * **0,5 tl chilirouhetta** * **0,5 sitruunan mehu** * **3 rkl öljyä** * **suolaa ja pippuria** * **ruohosipulisilppua**  1. **Hienonna valkosipulinkynnet sekä murskaa korianterin- ja juustokuminansiemenet morttelissa. Kuullota valkosipulia ja mausteita tilkassa öljyä hetki, kunnes valkosipuli on hiukan pehmennyt.** 2. **Huuhtele ja valuta pavut. Soseuta kaikki aineet paitsi ruohosipuli sauvasekoittimella tasaikseksi massaksi.** 3. **Sekoita paputahnan joukkoon lopuksi ruohosipulisilppu.** | |
| 1. Säädä uuni +200°C asteeseen. Kuori ja silppua sipuli. Halkaise paprika, poista siemenet ja silppua malto. Kuumenna 1 rkl öljyä paistinpannussa ja ruskista jauheliha murumaiseksi, 5-7 minuuttia. 2. Lisää sipuli ja paprika ja kuumenna sekoitellen, kunnes kasvikset pehmenevät, 4-6 minuuttia. Lisää salsakastike ja chilihiutaleet, sekoita hyvin. 3. Jaa paputahna ja jauhelihatäyte tortillaleiville, ripota päälle juustoraastetta. Taita leipien reunat täyteen päälle ja kääri paketeiksi. 4. Laita tortillat saumapuolialaspäin leivinpaperilla peitetylle uunipellille, voitele öljyllä ja paista uunissa 20-25 minuuttia, kunnes pinta on saanut kauniin värin. | |





Figure Meksikolainen salsakastike



Figure chilihiutale



Figure chilijauhe