

Meksikansk tapas med kjøttboller



1

Sylt Jalapenos

Begynn med å sylte jalapenos. Du kan også kjøpe ferdig om du ikke vil sylte selv.

Kutt jalapenos i tynne skiver. Kok opp hvitvinseddik, vann og sukker.

Hell dette over i et glass med lokk og tilsett jalapenos.

la denne stå på benken i 1 time.

sett resterende du ikke bruker i kjøleskapet.

2

Lag ostesaus med chili

Smelt smør i en kjele. Tilsett hvetemel og visp dette sammen.

Tilsett så melken og kok dette i noen minutter.

Deretter tilsetter du cheddar og solsikkeolje, og rører til osten har smeltet.

Smak til med salt og chili flakes og la den stå lun mens du prepper de sauterte grønnsakene.

3

Lag sauterte grønnsaker

Start med å kutte grønnsakene i tynne stimler.

Sett en panne på varmen med olje. Tilsett grønnsakene og stek dem til de er blanke.

tilsett smør og stek videre i noen minutter.

Smak til med salt og pepper.

4

Stek kjøttbollene

Stek kjøttbollene etter anvisning på pakken. Gjerne med smør eller olje.

5

Dandér

Finn et fat eller ildfast form.

Legg så grønnsaker i bunn med kjøttboller over.

Dekk dette med ostesaus og topp med syltet jalapenos.

Vel bekomme, fra det norske kokkelandslaget og den norske bonden!

Ingredienser

Syltet jalapenos

Jalapenos	50 g
Hvitvinseddik	50 g
Vann	50 ml
Hvitt sukker	25 g

Ostesaus

Cheddar	200 g
Smør	2 ss
Hvetemel	2 ss
Melk	2,5 dl
Salt	1 ts
Chiliflak	1 ts
Solsikkeolje	1 ts

Kjøttboller

Gilde kjøttboller	400 g (1 pk)
-------------------	--------------

Sauterte grønnsaker

Rød paprika	1 stk
Gul Paprika	1 stk
Gul løk	1 stk
Smør eller olje til steking	
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya