

## Tortillas

Dette er en gammel oppskrift som gir de beste tortillas du kan tenke deg! De du får kjøpt i dyre dommer – glem dem! Dette er skikkelige tortillas – bruk dem til Burrotis, Soft Tacos, Huevos Rancheros eller bare lunkne med litt smør, eller dypp dem i salsa. Himmelsk! Gang opp oppskriften, så du også kan fryse ned – tortillas er nemlig helt eminente å fryse!

Og selvsagt kan vi bruke speltmel – så kan vi faktisk spise med god samvittighet!

Deigen rekker til ca 12 - 16 tortillas

### Ingredienser:

- 1 l speltmel (eller vanlig hvetemel)
- 2 teskjeer salt
- 2 teskjeer bakepulver
- 4 spiseskjeer olje eller baconfett
- 1,5 – 2,5 dl varmt vann

### Og så baker vi...:

Bland mel, salt og bakepulver i en stor bolle.

Vend inn olje/fett, og hell i vann. Bland godt inntil deigen slipper bollen – ha i mer mel eller vann etter behov.

La deigen hvile under et kjøkkenhåndkle i 10 minutter.

Varm en stekepanne eller en takke.

Del deigen i nevestore emner. Kjevle hver av emnene ut i runde lefser, under 5 mm tykke.

Stek i panne/takke inntil de får lys brune bobler. Stek på begge sider.

Avkjøl separat for frysing, ellers klitrer de seg sammen.

Blant annet helt herlig til frokost – Huevos Rancheros er en nydelig start på morgenen!

## Huevos Rancheros –

den klassiske meksikanske "ranch-frokosten"!

Ingen ting kan måle seg med en god frokost! Prøv denne. Funker også til lunsj eller middag...

### Ingredienser (per person):

- 2 tortillas
- 2 - 3 egg
- 2 - 3 dl oppvarmet "Labro-salsa" (se egen oppskrift)
- En raus dose revet ost (Cheddar, Norvegia, Jarlsberg, evt. en kombinasjon)

### Så gjør vi så:

- Varm opp 2 tortillas i stekepannen og fordel på en middagstallerken
- Stek speilegg og fordel over tortillas
- Dekk tortillas og egg med varm salsa
- Dryss en raus dose revet ost over det hele.

Så gjenstår det bare å bruke kniv og gaffel – god appetitt, og ha en herlig start på dagen (eller kvelden)!

