

# Superkokki

## Fajitas

- Aineet:
- Tortillat:
    - 1 l jauhoja
    - 8 rkl voita
    - 1 rkl leivinjauhetta
    - 4 dl kuumaa vettä
    - 1 tl suolaa
  - Kanan marinadi:
    - 1 dl öljyä
    - 0.5 dl viinietikkaa
    - 1 rkl HP-kastiketta
    - 1 rkl Worchester-kastiketta
    - 1 dl siirappia
    - 1 dl ketsuppia
    - 2 rkl sinappia
    - 2 dl vettä
  - Guacamole:
    - 4 kuoretonta avokadoa
    - 1 sipuli
    - 4 valkosipulin kynttä
    - 1 sitruuna mehuna
    - 2 rkl Jalopenoa
    - 1 rkl suolaa
  - Salsa
    - 400 g kuoretonta tomaattia
    - 6 siivua Jalopenoa
    - 100 g sipulia
    - 2 oksaa tuoretta korianteria
    - 1 sitruuna mehuna
    - 1 tl suolaa
  - Muut aineet:
    - 1 dl ranskankermaa
    - 300 g paprikaa
    - 300 g sipulia

Valmistus: Tortillat

Sekoita kuivat aineet ja voi ryynimäiseksi massaksi. Lisää vesi ja tee taikinasta nopeasti tasaista. Anna taikinan levätä pari tuntia.

Kaulitse taikinasta noin 50 gramman paloja millin paksuisiksi, pyöreiksi letuiksi. Ne paistetaan kuumalla, kuivalla valurautapannulla tai hellan levyllä kummaltakin puolelta. Tusina lettuja riittänee neljälle.

Itse paistaminen ei montaa sekuntia kestä. Tortilla on kypsä, kun siinä olevat rasvajäljet muuttuvat läpinäkymättömäksi taikinapinnaksi.

Kanan marinointi: Varaa noin 400 grammaa kanafileitä. Anna maustua ainakin pari tuntia.

### Guacamole

Lisää kaikki aineet tehosekoittajaan. Jalopenon täytyy olla mausteliemessä, siis tuore ei kelpaa.

Salsa: Lisää kaikki aineet tehosekoittajaan.

### VALMISTAMINEN:

Suikaloi ja freesaa paprikat ja sipulit vähässä rasvassa. Ota kanafieet marinadista, nuiji ohuiksi ja paista parilalla. Tee paprika-sipulipaistoksesta peti, jonka päälle levitä kanafieet. Paista nopeasti Jalopenot parilalla. Lämmitä tortillat jotta ne eivät murtuisi. Suun "sammuttamiseen" voi käyttää ranskankermaa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)