

Cowboykäk med attityd

Kompisar på middag? Bjud på äkta texmex. En hemlagad nachofest är receptet för succé.

Jag vet. Det finns en hel hylla med texmex i alla svenska butiker. Det är salser hit, guacamole dit och kryddmixer på längden och bredden. Fine.

Om man gillar halvfabrikat och tillsatser är det bara att hålla sig till hyllan. Om man gillar riktig mat har man däremot väldigt mycket att vinna på att gå ett steg längre.

Jag är fullt medveten om att det går fortare att öppna en burk än att göra en egen chili eller salsa.

Men fundera ett slag på hur känslig en avokado är och hur snabbt den blir dålig. Fundera sedan på hur guacamolen i burken kan hålla i evigheters evigheter. Vad tror du är godast?

Och långkok, som texmex-chilin här intill, är faktiskt en tidsräddare av rang. Medan grytan stilla puttrar sig mot himmelska höjder kan du fixa annat. Du kan dessutom med fördel laga den en helt annan dag än när den ska serveras. På så sätt kan du koncentrera dig på tillbehör och andra enkla trevligheter när det väl är dags.

SÅ VARFÖR INTE bjuda in några nära och kära på texmexkväll? Duka upp min helt oemotstånd-

liga nachofest, ladda med några kalla öl och mumsa loss. Anspråkslöst, men ändå vällagat och oemotståndligt gott. Om du hellre vill det, serverar du chilin rätt upp och ned med tillbehören vid sidan om. Minst lika smarrigt.

Och du har gjort det själv! Inte köpt fabriksproducerad skräpmat och ett tråg köttfärs.

Det sveper en andra texmexvåg över Sverige just nu. Ingen är gladare än jag. Jag har älskat texmex ända sedan det var poppis på 1980-talet, men det har ju liksom aldrig varit "på riktigt".

VI HAR FÖRSVENSKAT och fördummat hela konceptet. Tacokväll har blivit det samma

som pulverkväll. Få orkar eller vill tänka utanför den där färdigkomponerade kartongen.

MEN INGEN HYFSAD texmex-restaurang i USA skulle ens komma på tanken att servera köttfärs med kryddmix och salsa på burk. Det är mot hela konceptet texmex. Där handlar det om kryddor, smaker och ingredienser som är en blandning av Texas och Mexiko. Mat som det svänger om. Mat med Söderns hjärta och hetta. Cowboykäk med attityd.

Så värt att bjuda sina vänner på.

ATT DRICKA TILL

■ Sol (1520), 13,90 kronor.

■ Alkoholfritt: San Miguel (1907), 7,90 kronor.



Foto: Leif R Jansson

Red Hot Salsa

En rejäl laddning salsa, 15 min

Salsan klickas på chipsen efter att de varit i ugnen. Du kan förstås servera den till annat också. Så mycket godare än färdigköpt på burk.

- 4 tomater, fintärnade
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- 1-2 jalapeño-chili, urkärnade och finhackade
- 1 paprika, urkärnad och finhackad
- 1 liten lök, finhackad
- 1 tsk anchochili eller annat chilipulver
- 2 msk olivolja
- 1 lime, saften
- salt
- nymalen svartpeppar
- 2 salladslökar
- 1 krukla färsk koriander
- 2 msk hackad bladpersilja

Blanda alla ingredienser. Låt gärna stå i kylen och samla smak medan chilin kokar.

Mias godaste guacamole

4-6 portioner, 15 minuter

Glöm alla trista färdigvarianter. Den här är kalas. Mosa med gaffel i stället för att mixa så blir den ännu godare.

- 1 liten tomat
- 1 vitlöksklyfta, finhackad
- 1/2 gul lök, extremt finhackad
- 1 chili, finhackad och urkärnad
- 1 lime
- 3 mogna avokado
- 1 tsk sellerisalt
- 1 tsk spiskummin (gärna hel, rostad och stött)
- 1 krukla färsk koriander
- peppar
- salt

Doppa hastigt tomaten i kokande vatten. Kyl ned och dra av skalet. Hacka tomatköttet fint.

Blanda allt det hackade, tillsätt rivet limeskal och pressa i saften.

Dela avokadofrukterna, ta bort kärnorna och mosa fruktköttet med en gaffel till krämig konsistens – det ska vara lite grovt. Rör ihop med tomat- och lökröran. Tillsätt sellerisalt och spiskummin. Blanda ned grovhackade korianderblad. Smaka av med peppar och salt.



Foto: Leif R Jansson



Nachofest med texmex-chili

Foto: Leif R Jansson

8-12 portioner, 3 timmar
Suverän texmex på riktigt.
Chilin går också att servera med tillbehören bredvid.
Och som med alla långkok smakar den ännu bättre dagen efter.

2 kg högrev (eller short ribs om du kan hitta)
 salt
 nymalen svartpeppar
 4 vitlöksklyftor, finhackade
 2 jalapeño-chili, finhackade och ev. urkärnade
 2 gula lökar, i kvartar
 2 burkar krossade tomater, à 400 g

1 kruka färsk koriander
 2 tsk oregano
 olivolja
 1-2 msk chilipulver
 2 tsk malen spiskummin
 2 tsk malen koriander
 1 msk tomatpuré
 1 flaska (33 cl) ljusst mexikanskt öl, till exempel Corona
 Tillbehör:
 3 dl riven cheddar
 3 avokado
 1 lime
 1 påse tortillachips eller nachos (370 g)
 salsa
 crème fraiche

hot sauce, till exempel tabasco

SKÄR HÖGREVEN i tärningar, short ribs får vara som de är. Salta och peppra. Ställ åt sidan. Hetta upp en tjockbottnad ugnsfast stekgryta. Tillsätt vitlök, jalapeño och lök i torr panna. Bryn under omrörning tills allt fått mörk färg, cirka 10 minuter. Tillsätt tomater, hackade korianderstjälkar, oregano och lite salt. Häll av och mixa till en slät sås. Sänk värmen och häll olja i grytan. Bryn köttet i omgångar tills det får ordentlig färg. Häll över köttet i en skål.

Häll chilipulver, spiskummin och koriander i grytan och fräs tills det börjar dofta. Rör ned tomatpuré och låt den fräsa i någon minut. Tillsätt grönsaksmixen och öl, låt det koka upp. Tillsätt köttet, täck med lock och ställ in i ugnen i 150 grader i cirka 1 1/2 timme. Ta bort locket och rör om ordentligt. Fortsätt koka tills köttet faller isär, cirka 30-45 minuter till. Lyft upp köttet och dra isär det. Ta bort senor, eventuella ben och liknande. Lyft bort fett med sked om du använder spare ribs. Låt såsen koka ihop om den verkar

tunn. Lägg tillbaka köttet i grytan med såsen.

Sprid ut tortillachips på en smord plåt. Lägg lite kött och sås på varje. Strö över ost och ställ in på 250 grader under grillelementet tills osten smälter, 1-2 minuter.

Mosa avokado med en gaffel tillsammans med limesaft och lite salt. Smaka av.

Klicka över avokadoröra, salsa och crème fraiche på de varma nachochipsen. Droppa eventuellt på hot sauce och strö över korianderblad. Upprepa efter behov. Njut!!



Foto: Leif R Jansson

Jalapeno och guava-margarita

1 glas, 5 min + 12 timmars lagring
Börja festen med en spännande drink med texmex-stuk.

Jalapeñospetsad tequila
 1 jalapeño-chili
 33 cl tequila
 Drink
 3 cl jalapeñospetsad tequila
 3 cl cointreau eller triple sec
 1 dl guavadryck (finns i välsorterade livsmedelsbutiker)

2-3 cl limesaft
 2 cl citrussaft
 salt
 1 jalapeño-chili

DELA JALAPEÑON på längden och peta ned i tequilaflaskan. Låt stå ett dygn. Sila och häll upp i en annan flaska.

Mät upp tequila, likör, guavadryck och citrussaft i en shaker med is. Skaka och smaka av, tillsätt eventuellt mer lime.

Fukta kanten på ett cocktailglas med den urkramade limefrukten. Häll upp salt på ett fat och doppa glaskanten så att saltet fastnar runtom.

Sila drinken och häll upp i glaset. Dekorera med en jalapeño på glaskanten.