



SNABBMAT

Burrito Madness

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Här har vi en burrito som hängt med länge. Burrito, som förövrigt betyder "liten åsna" på spanska, går tillbaka till mexikanska revolutionen.



En klok man vid namn Juan Mendez sålde snabbmat från sin vagn på torget och för att hålla maten varm kom han på den briljanta idén att svepa om maten med en stor vetetortilla. Han använde sig av en åsna för att dra sin matvagn, dåtidens foodtruck. Därav har denna rätt fått namnet Burrito. Just denna variant på burrito har följt med ett tag kan jag lova. Perfekt till fredagsmyset eller ultimata bakiskäket för dig som gillar hetta.

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER



Pico de gallo salsa

- 3 stycken hackad tomat
- 1 stycken finhackad färsk chili
- 2 stycken hackad rödlök
- 2 klyfta finhackad vitlök
- 1 hackad färsk koriander, kruka

2 stycken juice från lime
salt och peppar

Förenklad Guacamole

1 stycken hackad färsk chili
3 stycken avokado
1 stycken citron
salt och peppar

Chorizo- & äggröra

4 stycken färsk chorizo, innehållet
6 stycken ägg

Cajunris

ris (enligt paketets anvisningar)
3 tesked cayennepeppar
2 matsked rökt paprikapulver
salt efter smak
svartpeppar efter smak

Resten av tillbehören

1 plocksallad, kruk
1 paket stora tortillabröd

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pico de gallo: Hacka upp tomat, rödlök, vitlök, färsk chili (utan kärnor) och koriander till önskad storlek. Pressa i juicen från 2 lime samt rivet skal från den ena. Smaka av med salt och svartpeppar
- 2** Guacamole: Mixa med hjälp av en stavmixer ihop avokado, färsk chili och juicen från en halv citron till önskad konsistens, smaka av med salt och svartpeppar.
- 3** Ta det kokta riset och stek knaprigt. Krydda med rökt paprikapulver, cayennepeppar, salt och peppar. Häll över stekta riset i en skål.
- 4** I samma panna som riset stektes i, steker du innehållet från chorizon i 2-3 minuter. Slutligen knäcker du i 6 ägg och rör ihop allt till en äggröra. Det behövs inte krydda då chorizon är smakrik som den är.
- 5** Nu är det dags att börja lägga upp maten. Skär upp en bit aluminiumfolie på en skärbräda och lägg på tortillan. Börja sedan succesivt fylla tortillan med alla tillbehör, tänk på att inte överfylla för då får du inte ihop burriton! Smaklig måltid!