GENERELL

Socker- och kanelchips

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **15 min** Portioner: **6**

15

Tortillachips med socker och kanel.

Jag hade en gång en vän som hette Rosario som bodde på samma gata. Vi brukade leka tillsammans till långt in på kvällarna. Vi visste att det var tid att gå in när vi kände doften när hennes mor började fritera tortillachips till hennes fars obligatoriska kvällsöl. Rosarios mamma brukade servera dessa chips lättsaltade med en chilisalsa men våra chips brukade hon strö med socker och kanel.
Bra idé att använda tortillas som blivit över.
De är även perfekta att krossa och strö över glass eller servera till någon annan dessert. Barn ärlskar dem. Eftersom tortillas håller länge i kylen kan man alltid svänga ihop några chips spontant.
Vill du ha dina chips utan smak, gör likdant och bara salta dem lätt.

INGREDIENSER

2.5 cm rapsolja i botten stekpannan (med höga kanter)
8 st tortillabröd (20 cm)
2 tsk strösocker
1 tsk malen kanel

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ihop kanel och socker i en liten skål.Förbered en papperspåse där du i omgångar kan skaka chipsen med kanel och socker medan de ännu är varma. Har du ingen papperspåse, förbered en stor skål där du kan för hand istället vända chipsen. Förbered även ett serveringsfat till de färdiga chipsen.

2. Dela varje tortillabröd i trianglar (som man skär en paj).

3. Hetta upp ca 2.5 cm olja i botten av en stekpanna. Lägg hushållspapper på ett stort fat.

4. Fritera brödbitarna i omgångar i ca 1 minut. Vänd dem efter halva tiden så att båda sidorna blir gyllenbruna. Använd en metalltång att ta upp chipsen ur oljan. Lägg dem att rinna av på fatet med hushållspapper och låt dem svalna 20-30 sekunder.

5. Lägg nu snabbt de varma chipsen i papperspåsen i omgångar, strö över några nypor av kanel- och sockerblandning och skaka om ordentligt så att varje chips täcks. Häll sedan upp chipsen på ett serveringsfat och upprepa proceduren. Om du vill så kan du strö chipsen med blandningen i en stor skål blanda runt för hand. Hur du än gör så är det viktigt att chipsen fortfarande är varma så att de täcks ordentligt.

6. Om du ska göra den varianten utan socker och kanel så gör du på samma sätt fast med salt istället.