

# Lisa Lemkes recept på Chimichanga Elotes style.

Chimichanga låter kanske mer som en avancerad dans än något man stoppar i munnen men den här lilla munsbiten med det tungvrickande namnet är ett uppskattat gatusnacks som kan serveras både matig eller söt. Elotes är ett fantastiskt recept på grillad majs från Mexiko. Receptet kommer från Lisa Lemkes bok "Brödmat: från quesadilla till pizza och chimichanga".

Det är väldigt enkelt att göra egna majstortillas så länge du använder rätt mjöl. Masa harina är ett mexikanskt mjöl gjort på soltorkad majs och som är fint och stärkelserikt. Det finns att köpa i välsorterade livsmedelsbutiker, och annars på nätet. Det är enklast att göra tortilla med en tortillapress, men det här receptet är anpassat för dig som inte har någon. Du kan använda dig av en tung stekpanna istället. Det blir inte lika tunt men good enough! Har du en tortillapress kan du minska lite på vätskan.



Foto: Magnus Carlsson



4



30 MIN

Smårätter

Bröd

## Elotes fyllning

### Ingredienser:

2 stora potatisar, kokta

3 dl kokta majskorn  
2 salladslökar, finhackade  
1 stor vitlöksklyfta, riven eller pressad  
1 kruka koriander, finhackad  
140 g fetaost  
120 g mozzarellaost  
salt och peppar  
ev finhackad chili  
olja med neutral smak att fritera i  
12 små tortillabröd  
ca 24 tandpetare

**Gör så här:**

1. Mosa potatisen tillsammans med majs, salladslök, vitlök och hälften av koriandern. Riv av fetaosten och all mozzarellaost och blanda detta med resten av moset. Smaka av med salt, peppar och eventuellt finhackad chili.
2. Hetta upp olja i en stor kastrull (med lock vid sidan av för att kväva elden om det skulle börja brinna) tills den är cirka 180 grader. Kontrollera värmen antingen med kökstermometer eller med ett litet vitt bröd som du lägger ner i den varma oljan. Blir det snabbt gyllenbrunt är oljan tillräckligt varm.
3. Lägg 2–3 matskedar fyllning på varje tortillabröd, vik in kanterna över fyllningen och rulla därefter ihop till små paket som du försluter genom att stoppa in 2 tandpetare i varje rulle.
4. Fritera paketen i den varma oljan tills de är gyllenbruna runt om. Ta upp med hålslev och låt rinna av på hushållspapper.

## Topping till Chimichanga

**Ingredienser:**

fetaost  
koriander  
1 färskpressad lime

**Gör så här:**

1. Ta ut tandpetarna och toppa med resten av fetaosten som rivs fint samt finhackad koriander och pressad lime.

## Majstortillas

**Ingredienser:**

3 dl masa harina  
2½ dl varmt vatten, ca 50 grader  
2 msk kallt vatten  
ev 1 nypa salt  
1 lite tjockare plastpåse, t ex med zip-lås

**Gör så här:**

1. Blanda samman masamjöl och varmt vatten med en träslev i en större bunke. Täck med plastfilm och låt vila i 30 minuter i rumstemperatur.
2. Knåda degen med händerna medan du tillsätter 2 matskedar kallt vatten, en sked i taget. Knåda samman tills degen har en konsistens av playdoh eller leklera – smidig och mjuk. Är degen för hård kan du behöva tillsätta lite mer vatten, är den för lös kan du bara låta den vila i rumstemperatur (ej övertäckt).
3. Dela degen i 15 lika stora bitar. Täck över med en ren kökshandduk och arbeta en deg i taget. Forma degen till en rund boll och tryck ut den platt och rund med händerna på lätt mjölat bakbord (mjölat med masa).
4. Klipp isär plastpåsen så att du har två stora bitar lite tjockare plast. Lägg in tortillan mellan plasten och antingen tryck ut den riktigt tunt i en tortillapress eller genom att skapa ett tryck med en tyngre stekpanna, till exempel gjutjärn, som du trycker till ordentligt. Det viktiga är att den blir riktigt tunn.
5. Grädda tortillan i en torr och het gjutjärnsstekpanna i cirka 30 sekunder

på ena sidan. Vänd på tortillan och fortsätt grädda 30–40 sekunder. Lägg tortillan på en tallrik täckt med kökshandduk. Vik över handduken och täck gärna över med ett grytlock för att hålla värmen. Resterande tortillas lägger du sedan ovanpå den första för att skapa en tortillahög. På så vis kommer värmen i tortillahögen fortsätta att tillaga tortillan på insidan vilket gör den mjuk och fin utan att du behöver grädda den för länge i stekpannan och riskera att den blir hård.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

## Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

---

Till Chimichangas passar det fint med ett glas av det här vita vinet från Argentina. I smaken finns toner av päron, tropisk frukt, blommor och citrus. Även gott som sällskapsvin eller till fiskrätter, sallader eller pasta med fisk och skaldjur.

### Se också



Brödmat – ny kokbok av Lisa Lemke med rätter på vatten och mjöl

Nu är Lisa Lemke aktuell med boken Brödmat – från quesadilla till pizza och chimichanga.

**Läs mer**

---

Utskrift