

Huevos rancheros.

Huevos rancheros är en mexikansk frukosträtt men den passar utmärkt även till lunch eller middag. Här bjuder vi på ett recept från Lotta Lundgrens kokbok Laga mig.



Foto: Pelle Bergström



4

Brunch

Huevos rancheros

Ingredienser:

- 2 förpackningar (å 140 g) bacon
- 1 stor gul lök
- 3 vitlöksklyftor
- 1 msk spiskummin
- ½ msk rökt paprikapulver
- ¼ tsk chipotle
- 600 g krossade tomater
- 1 lime
- 1 förpackning (å 400 g) kokta svarta bönor
- 1 tsk salt
- 4 ägg
- 1–2 avokado
- 1 kruka koriander

Gör så här:

1. Tärna och stek baconet knaprigt. Ställ åt sidan.
2. Hacka löken fint och fräs några minuter i lite olivolja.

3. Tillsätt finriven vitlök och de torra kryddorna, och fräs ytterligare någon minut.
4. Tillsätt därefter tomat, pressad lime och avrunna bönor samt bacon.
5. Låt puttra ihop och smaka av med salt, nymalen svartpeppar, eventuellt någon tesked socker.
6. Gör fyra gropar i tomatröran, knäck ett ägg i varje, lägg på lock och vänta 5 minuter. När tiden gått, lyft på locket och titta. Äggen är godast när de fortfarande har krämig gula.
7. Toppa med skivad avokado och grovt hackad koriander. Servera med tortillabröd, gärna hembakade (se recept).

Vetetortillas

Ingredienser:

7–7 ½ dl vetemjöl
½ tsk salt
50 g smör, rumsvarmt
3 dl hett vatten

Gör så här:

1. Blanda samman de torra ingredienserna.
2. Tärna smöret och tillsätt mjölblandningen, använd händerna för att fördela fett i mjölblandningen.
3. Slå över hett vatten och blanda till elastisk, klibbfri deg – tillsätt mer mjöl om så behövs.
4. Dela upp i 15 delar, rulla till bollar och kavla ut till mycket tunna kakor.
5. Grädda bröden på båda sidor i torr panna strax under högsta värme tills de får mörka blåsor. Håll bröden varma fram till servering.
6. Tips: Om du serverar med färdigköpta tortillas, rosta dem i torr stekpanna en halv minut på varje sida före servering så smakar de mer och godare.

Vin som passar till din middags-huevos-rancheros:



Spara i lista

Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir

Systembolagsnummer: 88880

139,00 kr

Avnjut en god pinot noir till huevos rancheros. Vi rekommenderar detta vin med kryddig och fruktig smak, lena tanniner och bra syra. Vinet har inslag av mörka och röda bär samt rostade fat och bjuder på en trevlig och kryddig eftersmak.



Spara i lista

Woodbridge by Robert Mondavi Pinot Noir, Magnum

Systembolagsnummer: 78437

189,00 kr

En annan pinot noir som passar till huevos rancheros är Woodbridge Pinot Noir, även denna från Robert Mondavi. Smaken är mjuk och fruktig med toner av röda frukter, mörka körsbär, kryddor och rostade fat.

Mer från Lotta Lundgren:



Delikatesskroppkakor med hasselnötssmör.

Lotta Lundgrens recept på delikatesskroppkakor kommer från boken "Laga mig". Fyllda med rymmat sidfläsk, frasigt stekta och serveras med hasselnötssmör.

[Läs mer](#)



Bananbröd med smörkolasås.

Har du mogna bananer över? Baka Lotta Lundgrens bananbröd som serveras med en len smörkolasås och om man vill - en kula vaniljglass till.

[Läs mer](#)



Lotta Lundgren aktuell med ny kokbok - Laga mig.

folk o folk har fått en pratstund med tusenkonstnären Lotta Lundgren med anledning av lanseringen av hennes nya kokbok Laga mig.

[Läs mer](#)

Utskrift