



Tortilla med hestebønner

Ingredienser

- 300g tørrede hestebønner
- 1-2 løg
- 3-4 fed hvidløg
- 1-2 peberfrugter
- 1/2 - 1 helt spidskål
- 1 bundt koriander
- 1 citron
- En pakke tortillas
- 2-3 dl cremefraiche

Fremgangsmåde

2 dage før: Sæt hestebønnerne i blød i køleskabet.
1 dag før: Kog hestebønnerne i 40-45 minutter, køl ned og sæt derefter bønnerne i køleskabet i kogevandet.

Spidskål og stegt peberfrugt

1. Snit spidskålen fint og skær peberfrugten i strimler.
2. Vend spidskålen med lidt salt og knug spidskålen i 2 minutter så det mørner.
3. Steg peberfrugten på panden med olie til det har taget farve.
4. Krydr med salt og peber. Kom peberfrugten i en skål til servering.

Stegte hestebønner

5. Pil løg og hvidløg. Hak løget og skær hvidløget i tynde skiver.
6. Varm en pande op og steg bønnerne ved høj varme i 2 minutter til de begynder at tage farve.
7. Skru ned for varmen og tilsæt hvidløg, løg og krydderier og steg i 4 minutter.
8. Mos til sidst bønnerne groft og smag til med salt, peber og evt. mere krydderier.

Koriander og tortillas

9. Snit korianderen og skær citronen i både til servering.
10. Varm tortillaerne en ad gangen på en tør pande til de er gennemvarme eller smid en stak i mikroovnen 1 min.

Servering

11. Fyld tortillaerne med spidskål, krydrede bønner og top med peberfrugt, koriander, cremefraiche og dryp med citronsaft.