

Mehevät tacot

"Latinalaiseen keittiöön kuuluvat oleellisesti Meksikosta kotoisin olevat tacot. Omissa versioissani täytteenä on kotimaista härkäpapua, lampaan jauhelihaa ja savoynkaalia." keittiöpäällikkö Ari Ruoho. Mehevä Tarapacá Gran Reserva Organic -luomupunaviini sopii mainiosti lammastacoille yrittisyytensä ja kevyen tammisuutensa ansiosta.



500 g pieniä maissitortillalettuja

(Suosittelen suomalmeksikolaisen perheyriyksen Tortillas La Familian lettuja, joita saa esim. K-ryhmän kaupoista.)

500 g lampaan (tai naudan) jauhelihaa

50 g voita

2 sipulia

3 valkosipulin kynttä

1 dl tomaattipyretta

3 dl härkäpapuja (kypsiä)

2 tl chilijauhetta

2 tl juustokuminaa

2 tl savupaprikajauhetta

mustapippuria & suolaa

3 dl tomaattimehua

½ valkokaali tai savoynkaali

2 ruukkua korianteria

(pikkelöityjä paprikoita)

2 dl majoneesia

½ dl Sriracha-kastiketta (chilikastike)



4 HLÖ



45-60 MIN

1 Silppua sipuli ja valkosipuli pieniksi kuutioiksi. Ruskista jauheliha voissa pannulla ja lisää sipulikuutiot ja tomaattipyre.

2 Lisää mausteet ja tarkista tulusuutta oman maun mukaan.

3 Lisää kypsät härkäpavut (joko kaupasta valmiiksi kypsänä ostetut tai itse keittämäsi) ja tomaattimehu. Anna hautua ja maun tekeytyä n. puoli tuntia.

4 Sekoita keskenään majoneesi ja Sriracha-kastike.

5 Leikkaa kaali ja korianteri suikaleiksi.

6 Lämmitä maissitortillat pannulla. Laita tortillan pohjalle kaalia ja lihapapukastiketta, koristele korianterilla ja majoneesilla. Pikkeloitetyt paprikat sopivat todella hyvin tacojen kyytipojaksi.

7 Nauti täyteläisen mehevän Tarapacá Gran Reserva Organic Red Blend -punaviinin kanssa.



Resepti: keittiöpäällikkö Ari Ruoho

Ravintola Nokan keittiöpäällikkö ja ravintoloitsija tekee tiivistä yhteistyötä pientilatuottajien kanssa ja on innokas kalastaja ja metsästäjä.

Tutustu ravintola Nokkaan