



Tortilla med vilde urter og fyld

Haver til Mavers klassiker

Antal: 4-6 personer. **Sæson:** Maj-juni

I skal bruge

4 dl mel

1 tsk bagepulver

½ tsk salt

0,5 dl olie

1 dl vand

En håndfuld
krydderurter og/ eller
vilde urter, fx skvalderkål,
løgkarse, mælkebøtte-
blade

Sådan gør I

- 1 Bland mel, bagepulver, salt og olie i en skål.
- 2 Tilsæt vand lidt ad gangen til dejen er fast.
- 3 Skyl og hak de vilde urter fint og bland dem i dejen.
- 4 Ælt dejen i ca. 2 minutter til den er blød og smidig.
- 5 Rul dejen til en pølse og skær dejen ud i 6 lige store kugler.
- 6 Rul kuglerne ud til meget tynde pandekager.
- 7 Steg dem ca. 3 minutter på hver side på en varm tør pande - pas på de ikke brænder på.
- 8 Læg tortillaerne på en tallerken og gem dem til fyldet er færdigt.

Læs opskrifterne igennem
- både for tortilla og fyldet.
Fordel opgaverne, så alle har noget
at lave. I kan godt lave fyldet
samtidig med tortillaerne.

Opskriften
fortsætter på bagsiden



Kartoffel-fyld til tortilla med vilde urter

I skal bruge

500-600 g kartofler

0,5 l vand

2 tsk salt

¼ tsk peber

Olivenolie

Evt. Friske spirer til at pynte med - fx solsikke, rucola, mungbønne, bredbladet persille, karse

“Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative med denne ret?

Sådan gør I

- 1 Hæld vand i en gryde, læg låg på og sæt den på bålkomfuret. Hold øje med at vandet koger op.
- 2 Skrub kartoflerne grundigt mens de ligger i en skål med vand. De behøver ikke at blive skrællet.
- 3 Skær kartoflerne i mindre stykker.
- 4 Læg forsigtigt kartoflerne i det kogende vand. Vandet skal lige dække kartoflerne, så måske skal der hældes lidt vand fra. Læg låg på gryden. Kartofflerne skal koge i ca. 15 minutter.
- 5 Klip spirerne, så der stadig sidder meget stilk på og vask spirerne grundigt.
- 6 Tag gryden af komfuret, når kartoflerne er møre. Tjek om de er møre med en gaffel eller en kniv.
- 7 Hæld vandet fra kartoflerne, mos dem med en gaffel eller et piskeris, så det bliver en grov mos.
- 8 Smag mosen til med lidt olie, salt og peber.
- 9 Fyld kartoffelmosen i tortillaen og drys spirerne ovenpå.

★ TIP ★

Når I kommer hjem: Hvis I godt kan lide mexicansk mad, kan tortillaen også fyldes med en frisk avocado-tomatsalsa, koriander og lime. Hvis den må være lidt stærk tilsættes også frisk, fintsnittet chili.