

Naked burrito

Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Kasvikset

Chili sin carne

- 400 g kypsennettyjä kidneypapuja
- 2 sipulia
- 4 valkosipulinkynttä
- 1 bataatti
- 1 porkkana
- 2 punaista chiliä
- 0.5 tl neilikoita
- 0.5 tl muskottia
- 1 tl juustokuminaa
- 1 tl korianterin siemeniä
- 1 tl kanelia
- 1 tl cayennepippuria
- 2 tl paprikajauhetta
- 4 rkl oliiviöljyä
- 2 rkl tomaattipyreetä
- 2 rkl täysruokosokeria
- 2 dl vettä
- 400 g tomaattimurskaa
- 2 rkl punaviinietikkaa
- 1 tl himalajansuolaa



Guacamole

- 3 kypsää avokadoa
- 1 pieni punasipuli
- 1 punainen chili
- 2 limen mehu
- 1 tl himalajansuolaa

Lisäksi

- 4 dl täysjyväriisiä
- 4 lehteä rapeaa keräsalaattia

- 2 dl ranskankermaa
- 1 dl tuoretta korianteria
- 1 lime

Resepti työvaiheittain

Kuori avokadot ja muussa hedelmäliha haarukalla. Kuori ja hienonna punasipuli. Hienonna chili. Sekoita guacamolen ainekse keskenään ja purista joukkoon vielä kahden limen mehu. Mausta suolalla ja tarkista maku.

Keitä riisi ohjeen mukaan ja siirrä sivuun odottamaan muun annoksen valmistumista.

Kuori ja pilko sipuli. Kuori bataatti ja porkkana ja kuutioi ne pieneksi. Hienonna chilit. Jauha kuivamausteet morttelissa hienoksi.

Kuullota sipuleita, valkosipuleita, chiliä, porkkanaa ja bataattia tomaattipyreen kanssa öljyssä, keskilämmöllä noin viitisen minuuttia. Lisää kuivamausteet ja sokeri ja jatka paistamista vielä muutama minuutti.

Lisää joukkoon paprikajauhe, vesi, tomaattimurska sekä esikeitetyt pavut. Mausta suolalla ja punaviinietikalla. Anna porista miedolla lämmöllä noin tunnin verran. Maista ja korjaile makuja tarvittaessa.

Kokoa alaston burritosi rapeiden keräsalaatin lehtien päälle. Pohjille täysjyväriisiä ja päälle chili sin carnea ja guacamolea. Viimeistele lusikallisella ranskankermaa, tuoreella korianterilla sekä lorauksella limen mehua.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: kyllä

Ohjelmasta

Kapinakokki Santeri
Hämäläinen



Reseptin luoja:

Santeri Hämäläinen