



VEGETARISK

Huevos rancheros

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **2**



Huevos rancheros, eller mexikanska ägg är den optimala brunchrätten. Denna variant består av ägg som pocheras i en salsasås med rökt chipotle och koriander, serverat med majstortillas.

INGREDIENSER



1 burk hela tomater i juice
0,5-1 msk chipotle i adobosås (från ex. garant)
0,5 silverlök finhackad
1 st vitlöksklyftor, finhackade
1 kruka färsk koriander (spara lite till garnering)
0,5 tsk salt
4 st ägg
4 st små majstortillas
neutral olja att steka i

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek majstortillas i rikligt med olja 20-30 sekunder per sida så att de blir lite "puffiga". Täck med aliminiumfolie och ställ åt sidan.
- 2** Blanda tomater och tomatjuice med lök, vitlök, chipotle, koriander och salt i en mixerskål och mixa till en slät puré. Häll den mixade salsan i en traktörpanna/stekpanna med lock och låt sjuda ihop tills den tjocknar något, ca 10 minuter.
- 3** Knäck äggen i 4 kaffekoppar. Gör 4 hål i salsan med hjälp av en slev och sänk snabbt ner ett ägg i varje hål med hjälp av kaffekoppen. Försök att göra detta så snabbt som möjligt så att äggen får tillagas ungefär lika länge. Lägg på locket och låt äggen pocheras 3-4 minuter.
- 4** Strö över hackad koriander och servera med majstortillas.