

# Kanatacot

## Ainekset

8 pientä pehmeää tortillaa

4 ohutta kanafilettä

2 munaa

3 dl pankojauhetta (tai korppujauhetta)

1 rkl jauhettua juustokuminaa

1 rkl sormisuolaa

1 tl vastajauhetta mustapippuria

1 l rypsi- tai auringonkukkaöljyä friteeraukseen

## *Guacamole*

3 avokadoa

1 valkosipulinkynsi

1 tomaatti

1,5 limen mehu

sormisuolaa

## *Paahdettu maissisalsa*

1 prk maissia (sisältää 340 g)

2 salaattisipulia

1 chili

1 tomaatti

2 rkl tuoretta korianteria

oliiviöljyä

sormisuolaa

## ***Schirachamajoneesi***

2 dl majoneesia (Hellman's)

3-4 tl shiracha – kastiketta

## **Ohjeet**

Kanatacot, paahdettu maissisalsa, guacamole ja schirachamajoneesi... niistä on herkullinen meksikolainen ilta tehty! Ja tietenkin viinistä... Kurkkaa TOP3 suosikkiviinit tacoille!

## ***Maissisalsa***

Paista maissa pannulla öljyssä kunnes se saa kauniin kullanruskean värin. Anna jäähtyä. Hienonna sillä välin salaattisipulit hienoksi, ota chilistä siemenet pois ja hienonna pieneksi. Halkaise tomaatti, kaavi siemenet pois ja pilko pieniksi kuutioiksi. Hienonna korianteri. Yhdistä kaikki ainekset, mausta lorauksella oliiviöljyä ja ripauksella sormisuolaa.

## ***Guacamola***

Halkaise avokadot, poista kivi ja ota lusikalla liha irti kuoresta. Muussaa haarukalla. Raasta sekaan avokado. Halkaise tomaatti, ota siemenet pois ja pilko pieneksi. Lisää avokadomassaan. Lisää limen mehu ja suolaa maun mukaan.

## ***Shirachamajoneesi***

Sekoita majoneesi ja schiracha. Laita ensin vähemmän shirachaa ja lisää tarvittaessa.

## ***Kana***

Leikkaa kanafileet poikittain noin sentin paksuisiksi viipaleiksi ja puolita. Vispaa munat kulhossa. Sekoita pankojauho suolan, mustapippurin ja juustokuminan kanssa. Kääntelee kanapalat ensin munaseoksessa ja sitten pankojauhoseoksessa.

Kuumenna öljy padassa kunnes lämpötila on 175 astetta, mittaa lämpö mittarilla tai laita leipäpala öljyseokseen, kun se nopeasti tulee kullanruskeaksi, on öljy sopivan lämmintä. Friteeraa kanapalat öljyssä vähän kerralaan. Ota palat pinseteillä tai reikäkauhalla öljystä ja anna valua talouspaperin päällä.

Lämmitä tortillat kevyesti, laita päälle kanapaloja, maissisalsaa, guacamolea ja shirachamajoneesia.