JOK'S HUEVOS RANCHEROS

Ranchers æg

Huevos Rancheros er en traditionel mexicansk ret, der består af æg i en krydret tomatsauce fyldt med grøntsager, kidneybønner og majs

Antal personer: 2

Ingredienser

- 80 g chorizo pølse
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 peberfrugt
- 1 spsk. olie
- ½ tsk. spidskommen
- ½ tsk. stødt koriander
- ½ tsk. chilipulver
- 140 g majs
- 1 dåse kidneybønner
- 500 g hakkede tomater
- 2 dl vand
- salt
- 4 æg

Tilbehør: Frisk persille eller koriander.

Ris, tortilla evt. avocado eller et rigtig godt brød og rødvin

Fremgangsmåde:

Skær chorizoen i små stykker. Hak løg, hvidløg og peberfrugt, og stil det klar.

PS. Skulle man have rester af pølser, pålæg eller andet godt kød, kan det med fordel bruges.

Kom olien i en stegepande, og svits chorizoen i 3-4 minutter. Tilsæt derefter løg, hvidløg og peberfrugt, og svits videre i 2 minutter. Tilsæt spidskommen, koriander og chilipulver, og svits i yderligere i 2 minutter.

Dræn majsene og kidneybønnerne *(hvis de er fra dåse)*. Tilsæt dem sammen med de hakkede tomater og vandet. Bland retten, og lad den komme op at koge. Skru derefter ned på middelvarme, og lad retten simre, mens du forbereder det valgte tilbehør.

Smag retten til med salt, og klæk derefter æggene ud direkte i retten. Det er nemmest at klække æggene ud et ad gangen i et lille glas/en lille kop og derefter gøre lidt plads til dem i retten med en ske, før man hælder dem i.

Lad æggene simre med i ca. 7-10 minutter. Du kan evt. sætte et låg på, men pas på, at æggene ikke får for lang tid, for så bliver de gummiagtige i konsistensen. De må gerne være bløde i midten. Server dine Huevos Rancheros med det samme, så æggene stadig er friske.

Tip:

Hvis du gerne vil lave retten i god tid (den bliver bedrer af det), kan du undlade æggene i første omgang og vente til det varmes igen, lige inden, du vil servere retten. ☺