

# Mexikanske pandekager med guacamole

## Mandag 21. november 2016

### Ingredienser

#### Pandekager

2 æg  
3 dl mælk  
50 g majs mel  
90 g hvedemel  
1 tsk salt  
2 spsk sukker

#### Fyld

600 gr. Hakket oksekød  
tacokrydderi  
salt og peber  
200 gr. Cheddar ost eller gouda

#### Guacamole

2 avocadoer  
4 spsk. creme fraiche  
1 fed hvidløg  
1/2 citron  
salt  
peber

1 glas salsa  
1 lille bæger creme fraiche  
Sorte oliven til pynt

Opskriften er til 4 personer

### **Fremgangsmåde**

Pisk æg og mælk sammen i en skål. Bland herefter majs mel og hvedemel sammen med salt og sukker i en anden skål. Hæld melblandingen over i den sammenpiskede æggemasse lidt efter lidt og pisk det hele sammen, med en elpisker.

Hæld fedtstof på panden og bag pandekagerne gyldenbrune.

Brun oksekødet på en pande og tilsæt tacokrydderi efter behag og evt. salt og peber.

Læg herefter en stribe oksekød ud på midten af pandekagerne og rul dem sammen. Læg dem i et ildfast fad og tildæk med folie, så pandekagerne ikke bliver sprøde.

Pandekagerne bages i ovnen ved 200 grader i 10 minutter, hvorefter pandekagerne overhældes med revet ost på midten. Bag til osten er smeltet.

Når pandekagerne er færdige lægges en klat creme fraiche på midten med en sort oliven.

#### Guacamole

Halver avocadoerne pres hvidløget og rør alle delene sammen.