

Lammas-
haasta
lautaselle

Illanistujaisiin rentoa Tex-Mex-tunnelmaa

Teksti ja kuvat Eila Pennanen



KÄÄNNÄ

Syksyn pimenevinä ja viilenevinä iltoina lämmität suurenkin ystäväjoukon mausteisen tuhdilla Tex-Mex-ruualla sekä värikkäällä kattauksella.

Tex-Mex-ruokakulttuuri syntyi satoja vuosia sitten Teksasin ja Meksikon rajaseudulla. Fuusiokeittiön nimi vakiintui kuitenkin vasta 1960-luvulla tarkoittamaan amerikkalaista, erityisesti teksasilaista ruokaa, yhdistettynä meksikolaisen keittiön makuihin. Tex-Mex on ideologialtaan rentoa. Ruuanvalmistuksessa yhdistellään eri makuja ja valmistusmenetelmiä ilman turhan tiukkapipoisia sää-

töjä tai grammantarkkoja reseptejä.

Tex-Mexille on tyypillistä runsas lihan, sulatetun juuston, papujen ja chilin lisäksi muidenkin mausteiden runsas käyttö. Meksikolaisina lisukeina tarjotaan erilaisia tortilloja ja nachoja, jotka toimivat usein myös ruokailuvälineiden korvikkeina. Täytteet rullataan pehmeiden tortillojen sisään ja syödään käsin tai lihapatata ja tulisia maustekastikkeita ”lusikoi-

daan” maissijauhoista valmistetuilla nachoilla.

Amerikkalaiseen tyyliin lihana käytetään useimmiten nautaa. Lampurin makuun aikuisen lampaan aromikas liha sopii ehkäpä vieläkin paremmin voimakkaasti maustetun teksasilais-meksikolaisen liharuuan raaka-aineeksi.



Chili con carne (8–10 hengelle)

1 kg karitsan tai lampaan jauhelihaa
4 sipulia
4–6 valkosipulinkynttä
1 tl suolaa
1–2 tl rouhittua mustapippuria
(1–2 tl) chilijauhetta tai tuoreita chilejä maun mukaan
1 rkl paprikajauhetta
800–1000 g (chilillä maustettua) tomaattimurskaa
140 g tomaattipyreetä
800 g kypsiä tölkipapuja valutettuna (kidney- tai mustapapuja suolaliemessä) tai tölkipapuja chilikastikkeessa, jolloin laita myös kastike pataan
Vettä tai lihafondia

1. Ruskista jauheliha useammassa erässä. Siirrä ruskistetut erät kookkaaseen pataan.

2. Kuullota sipulit ja valkosipulit miedolla lämmöllä, lisää jauhelihan joukkoon.

3. Lisää tomaattimurska ja -pyree.

4. Mausta pippurilla, paprikajauheella ja chilillä. Chilin määrä riippuu käytetyn chilin voimakkuudesta, laita chilijauhetta tarjolle pöytään tulisemman ruuan ystäville.

5. Anna padan hautua hiljalleen hellan levyllä tai uunissa miedolla lämmöllä 0,5–1 h, älä keitä. Hiljaisella lämmöllä pataa voi hauduttaa pidempäänkin, jolloin maut syvenevät. Tällöin lisää pavut vasta haudutuksen loppuvaiheessa. Lisää vettä tai lihafondia tarvittaessa.
6. Tarjoile perunoiden, riisin tai tortilloiden ja nachojen kanssa.

Tortillat (20 isoa)

3 dl maissijauhoja
3 dl vehnä jauhoja
1 tl hienoa merisuolaa
1 dl öljyä
1,5–2 dl lämmintä vettä

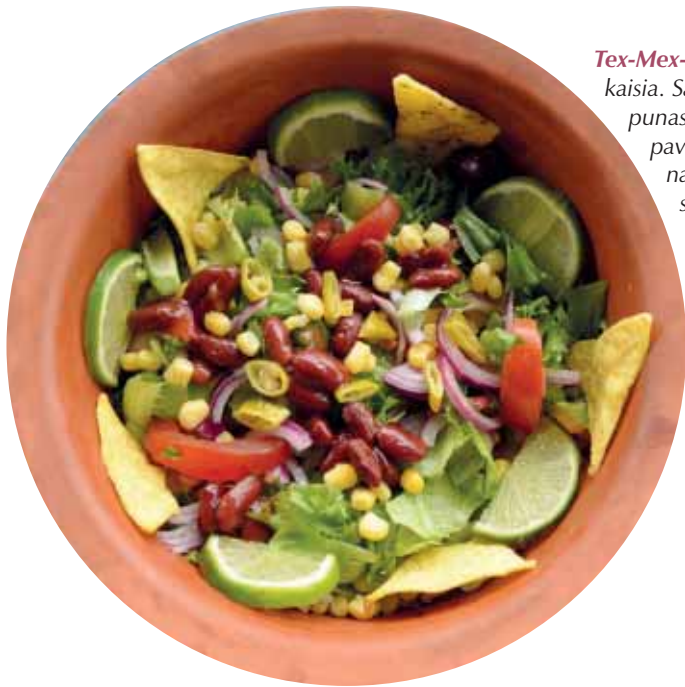
1. Sekoita suola jauhojen sekaan. Lisää öljy samalla sekoittaen. Lisää vesi vähän kerrallaan ja alusta pehmeäksi taikinaksi. Anna taikinan levätä vartti liinan alla.

2. Ota taikinasta pieniä pallosia ja kauli ohuiksi letuiksi.

3. Paista tortillat kuivalla ja kuumalla pannulla puolisen minuuttia per puoli kunnes pintaan ilmestyy pieniä ruskeita pilkkuja. Laita valmiit tortillat liinan alle odottamaan tarjoilua.



Kuva : Pixhill



Tex-Mex-salaatit ovat ruokaisia. Salaatinlehdistä, punasipulista, tomaatista, pavuista, maissista ja nachoista kootun salaatin kastikkeeksi riittää limen mehu.

Nachot eli totopot

Ruokaöljyä, suolaa

Valmistetaan pienehköistä tortilloista oppopaistaen tai uunissa.

1. Uppopaistaen: Kuumenna öljy kattilassa 180 asteeseen. Leikkaa tortillat kahdeksaan osaan. Paista lastuja pieni määrä kerrallaan puolisen minuuttia kunnes ruskistuvat. Nosta valmiit lastut reikäkauhalla talouspaperin päälle valumaan ja ripottele päälle suolaa.
2. Uunissa: Kuumenna uuni 220 asteeseen. Leikkaa tortillat kahdeksaan osaan. Valele lastujen päälle öljyä ja ripottele pinnalle suolaa. Nosta pelille ja paista 5–10 minuuttia.

Vuohenjuustodippi

- 2 rkl voita
- 1 jalopeno
- 2 valkosipulin kynttä
- 1,5 rkl vehnäjuhoja
- 1,5 dl maitoa
- 2,4 dl notkeaa vuohenjuustoa
- 1,8 dl salsaa

1. Sulata voi kattilassa. Lisää valkosipulinkynnet ja jalopeno, kuullota kolmisen minuuttia.
2. Lisää jauhot ja sekoita hyvin.
3. Lisää maito ja kiehuta hiljalleen hämmäntäen kunnes seos sakenee.
4. Lisää vuohenjuusto. Sekoita hiljaisella lämmöllä kunnes juusto on kokonaan sulanut. Lisää lopuksi salsa. Tarjoile lämpimänä.

Helppo salsa

- 3 tomaattia lohkoina
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 dl purjon valkoista osaa suikaloituna
- 1 limen mehu
- 0,5 dl tuoretta korianteria (persiljakin käy ellet pidä korianterin mausta)
- 1 dl jalopenoa suikaloituna
- 1 rkl paprikajauhetta

Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja pyöräytä tasaiseksi massaksi.



Kypsentämättömässä salsassa on sähköän maun lisäksi runsaasti vitamiineja.

Teksasilaiset suklaaleivokset

Taikina:

- 4,7 dl vehnäjuhoja
- 4,7 dl sokeria
- 1 tl ruokasoodaa
- 2 tl kanelia
- 3/4 tl keskivahvaa chilijauhetta
- 1/4 tl suolaa
- 1,8 dl piimää
- 2 muna
- 1 tl vaniljasokeria
- 2,3 dl voita sulatettuna
- 2,3 dl vettä
- 0,6 dl tummaa kaakaojauhetta

1. Lämmitä uuni 170 asteeseen ja paahda päällysteen pähkinät uunipellillä viitisen minuuttia.
2. Sekoita jauhot, sokeri, sooda, kaneli, chilijauhe, vaniljasokeri ja suola isossa kulhossa.
3. Lisää piimä ja kananmunat. Sekoita tasaiseksi.
4. Sulata voi. Vispaa voisulan joukkoon vesi ja kaakaojauhe. Lisää seos hieman jäähtyneenä taikinan joukkoon ja sekoita tasaiseksi.
5. Kaada taikina leivinpaperilla vuorutulle uunipellille. Paista 170 asteessa kunnes kypsä, noin puolisen tuntia.



Päällyste:

- 1,8 dl voita
- 6 rkl maitoa
- 3 rkl tummaa kaakaojauhetta
- 6 dl tomusokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 2,3 dl paahdettuja saksanpähkinöitä

1. Sulata voi ja lisää maito sekä kaakaojauhe. Vispaa tasaiseksi.
2. Lisää tomusokeri pienissä erissä ja vispaa kunnes seos on tasaista. Lisää lopuksi vaniljasokeri.
3. Lisää lämmin päällyste hieman jäähtyneen kakun pinnalle.
4. Pilko paahdetut pähkinät ja ripottele päällysteen pinnalle.
5. Jäähdytä leivoslevy jääkaapissa ennen paloittelua.