

## Dommedags-burrito

(To personer) 1 dåse baked beans, 1-2 salatøg. Hellere store end små, 4 store fed hvidløg, 4 spsk. sødt, mexikansk chilipulver, 2 tsk. korianderfrø, 2 tsk. spidskommen, 2 kapsler hel kardemomme, 4 tomater, 1 stor håndfuld friskhakket koriander (bedste kvalitet i de orientalske grøntsagsmarkeder), 3 nelliker, 4 spsk. stegefedt (olie kan også bruges), 1 lille bæger creme fraiche, 100 g reven cheddar ost (eller lignende) Syltede jalapeno-pebre (kan erstattes med friske grønne chilier), eddike, sukker, salt og peber 1 pakke friske mel-tortillas (fås i de fleste supermarkeder)

**Salsa:** Hak et halvt løg, to tomater, et fed hvidløg, 3-7 stærke chilier (alt efter smag) og to kviste frisk koriander. Tilsæt en teskefuld knuste korianderfrø og to spiseskefulde eddike, en spiseskefuld sukker, lidt salt og peber. Dækkes til og anbringes i køleskab i mindst en time.

**Burrito:** Knus spidskommen, nelliker, kardemomme, korianderfrø, chilipulver og to fed hvidløg i en morter til de danner en sammenhængende pasta, hak resten af løgene. Varm fedtstoffet på en stegepande til det næsten ryger, steg krydderierne et par minutter. Tilsæt de kogte bøn-

ner/dåsebønner og steg i 10 minutter for lavt blus. Med en gaffel moses bønnerne på panden og løgene tilsættes, derefter anbringes bønnemassen i en skål til senere brug.

Varm forsigtigt fire meltortillaer på panden på begge sider. De må ikke blive sprøde. Spred en portion af bønnemassen ud på hver tortilla, drys med hakkede tomater, løg og koriander og rul dem sammen som pandekagepakker.

Læg de torpedoformede burritoer på et ildfast fad og drys dem med reven ost og nogle få jalapeno-chilier. Sæt dem i en 200 grader varm ovn i fem minutter eller til osten er smeltet. Tag dem ud af ovnen, spred et tyndt lag creme fraiche ovenpå og dernæst et par skefulde salsa. Drys eventuelt med hakket koriander.

Kun øl bør ledsage dette våben. Ris passer fint til burrito, men kun til de virkelige sultne. Andre kan nøjes med en salat.

**Bønner for de tålmodige:** Lad et halvt kilo bønner (de mørkerøde kidney-bønner) stå i blød i rigeligt vand natten over. Næste dag koges de i det samme vand i 1-2 timer – indtil de er meget bløde. Under kogningen kan tilsættes salt, løg, bacon eller hvad man nu har lyst til. Det hjælper alltsammen. Fra dette punkt behandles bønnerne som dåsebønner.