

Recept 7. Quintas heta gratäng

1998 fick vi en liten valp som sedermera skulle växa upp till en underbar själv-ständig och klok hund. En portugisisk vattenhund som lystrar till namnet Quinta och som har bara ca 4000 rasfränder ”World Wide” och är den i historien äldst dokumenterade hundrasen med rötter som brukshund i det portugisiska fisket.

Nåväl, en höstkväll i november 1998 diskuterade vi(Lena och peter) Tex Mex och jag var skeptisk eftersom jag tyckte det var en marknadsföringsfluga och ytterligare mer vad jag brukar kalla ”glufsglufsmat” att likställa med spagetti med köttfärssås. Men eftersom nyfikenheten tillhör min natur började jag botanisera bland Tex Mex hyllorna och hittade detta heta recept som jag förädlade lite.

Namnet fick det av att Quinta åt resterna utan att blinka. Det borde ha varit, bland hundar, en omöjlighet egentligen!

Serveras bäst när man är två, lite trött, en fredag, men ändå vill mysa lite.

En relativt billig Merlot (tex ungersk) är precis vad som passar bra till.

Ingredienser för 2 personer:

400g fläskfilé
1 burk taco sås Hot
10 st milda pefferoni(röd och grön blandad)
25 g smör och lite olja till stekningen
1 påse riven Tex Mex Ost
Salt och grovmalen svartpepper

Till detta serveras rikligt en sallad med hackade bitar av avocado, tomat, rå lök, isbergsallad och lite bitar av stekt bacon samt pain riche.

Det här går snabbt och det är meningen. Skiva fläskfilén och bryn den med salt och svartpeppar och lägg de brynta bitarna i ett ugnssäkert fat. Häll på skyn. Rör ihop tacosåsen och den passerade tomaten och värm upp och häll över fläskfilén och därefter sprid den grovhackad mild pfefferoni jämt över och över allt sprid osten.

Låt stå i ugn i 200 grader tills osten fått färg. Servera.