**Tortilla's**

Ze zijn uit Mexico gekomen en onmisbaar geworden in de Tex-Mex-keuken. Ze worden gebruikt als basis voor taco's, enchilada's en andere Tex-Mex-gerechten. In Mexico wordt de tortilla gemaakt van in limoensap geweekte, gedroogde maïs. Deze wordt nat gemaakt en tot een deeg gemalen dat masa wordt genoemd. Hier gebruiken we tarwebloem.

**Ingrediënten:**

250 g Bloem

2 tl Bakpoeder

snufje Zout

4 el plantaardig Bakvet

1,2 - 1,8 dl heet water

Olie om in te bakken

**Bereidingswijze:**

Zeef de bloem, bakpoeder en zout in een kom. Snijd het bakvet erin fijn, totdat het mengsel op broodkruim lijkt. Voeg water toe en meng tot het opgenomen is. Kneed het deeg zachtjes en voeg bloem toe als het te kleverig is. Dek het af en laat het 15 minuten staan. Verdeel het deeg in

12 gelijke ponies. Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlak tot balletjes; dek deze af en laat ze 20 minuten staan. Maak van elk deegballetje op een met bloem bestoven oppervlak een ronde lap van circa 18 cm doorsnede. Dek deze af terwijl u de andere tortilla's uitrolt. Zet een licht met olie ingevette koekepan op hoog vuur. Bak de tortilla's een voor een aan beide kanten tot zich luchtbelletjes op het oppervlak vormen. Zet ze tot gebruik apart. Voor 12 stuks.