**Tortilla’s**

400 g maïsmeel
500 g water

400 g maïsmeel
500 g water

Doe het maïsmeel in een kom. Voeg een beetje zout en een scheut olijfolie toe. Voeg met kleine hoeveelheden koud water toe en kneed tot een deegbal ontstaat. Het deeg mag vochtig, maar niet kleverig zijn.

Snijd balletjes van het deeg, ter grootte van een golfballetje. Heb je geen tortillapers, leg dan een balletje tussen twee vellen bakpapier en druk het plat met een kookpot.

Nu komt een lastig moment, want een ongebakken tortilla is enorm breekbaar. Verwijder één vel bakpapier en leg de tortilla op die kant in een droge hete koekenpan. Verwijder dan pas het andere vel.

Laat een minuutje of twee staan. Schud de pan en keer de tortilla om. Hij is gaar als de koek begint op te blazen. Leg de afgewerkte tortilla’s onmiddellijk tussen 2 borden, zodat ze flexibel worden.

De methode met de kookpot levert iets dikkere tortilla’s op. Staan ze regelmatig op jouw menu, overweeg dan toch de aanschaf van een specifieke pers, die veel dunnere exemplaren maakt.