

Taco



Taco er en klassiker på fredagskvelden, og er en enkel middagsrett å lage. Denne varianten er tradisjonell taco med kjøttdeig, tomatsalsa og hvitløksrømme. Velg mellom vanlig kjøttdeig og Gildes grønnsakskjøttdeig!

1

Begynn med hvitløksrømmen

Bland sammen rømme med revet eller presset hvitløk. Smak til med salt og pepper, og la smakene sette seg før du begynner med salsaen.

2

Lag salsa

Finhakk tomat, koriander og hvitløk. Ha dette i en bolle og tilsett eddik, salt og pepper. Bland godt sammen. Sett til side mens du steker tacokjøttet.

3

Stek tacokjøttet

Varm en stekepanne med litt olje. Ha i kjøttdeigen og stek denne gylden. Hvis du lurer på hvordan du steker en kjøttdeig helt optimalt kan du lese: [Dette er slik skal du steke kjøttdeigen. Ferdig snakka!](#)

Bland og tilsett det hjemmelagde tacokrydderet (eventuelt tacokrydder i pose) og litt vann når deigen er ferdig stekt. La det småkoke på lav varme til vannet er redusert.

4

Lag resten av tilbehøret og server

Kutt opp miksen av grønnsakene og fordel de i egne skåler. Vipps, så har du laget helt hjemmelaget taco.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Kjøttdeig med hjemmelaget tacokrydder

| | |
|-----------------|-------|
| Gilde kjøttdeig | 1 pk |
| Chilipulver | 1 ts |
| Tørket oregano | 1 ts |
| Spisskummen | 2 ts |
| Paprikapulver | 1 ts |
| Hvitløkspulver | 1 ts |
| Salt | 0, ts |
| Vann | 1 dl |
| Olje | 1 ss |

Salsa

| | |
|----------------|---------|
| Plommetomat | 200 g |
| Koriander | 1 stk |
| Hvitløksfedd | 1 fedd |
| Eplesidereddik | 1 ss |
| Salt & Pepper | 1 klype |

Hvitløksrømme

| | |
|---------------|---------|
| Rømme | 1 beger |
| Hvitløksfedd | 2 stk |
| Salt & Pepper | 1 klype |

Tilbehør

Salat 1 pose

Cherrytomater 1 pk

Lime 1 stk

Tortillalefser 1 pk

Tortillachips 1 pk

Rød Chili 1 stk

Mango 1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten