

Image not found or type unknown



Oppskrift

Taco med kjøttdeig, tomatsalsa og hvitløksrømme

Image not found or type unknown



Denne oppskriften lager du like fint med vanlig kjøttdeig, som med 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

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 begynner å steke 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!](#)

Tilsett krydder og litt vann når deigen er ferdig stekt. La det små koke på lav varme til vannet har redusert.

4

Lag resten av tilbehøret

Kutt opp miksen av grønnsakene og fordel de i egne skåler.

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