

Image not found or type unknown



Oppskrift

Taco med tortillas og maiskrem

Image not found or type unknown



Tortilla med syret rødløk, mais-krem, salat, strimlet kål. Bruk Gilde kjøttdeig med 50% kjøtt og 50% grønt, eller så kan du også bruke vanlig kjøttdeig fra Gilde.

1

Slik gjør du

Varm litt olje i en panne. Stek deigen sammen med tacokrydder. Skjær rødløken tynt med en mandolin eller en kniv. Ha det i en bolle og ha over eddik og sukker. Bland forsiktig sammen så sukkeret smelter. Dette er en rask måte å syrne løk på!

2

Varm opp crème fraîche i en kasserolle. Ha i ost og rør til den smelter. Tilsett mais og 1 fedd grovhakket hvitløk. Kjør alt glatt med stavmikser og smak til med salt og pepper. La det avkjøles litt og server med finhakket grønn chili på toppen.

3

Server Gilde kjøtt og grønt kjøttdeig-taco style på tortillabrød sammen med syrlig løk, maiskrem, salat og strimlet kål. Smaker godt med frisk koriander!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Kjøttdeig 400 g

Du trenger

Olje	2 ss
Tacokrydder	1 pose
Rødløk	2 stk
eplecidereddik	2 ss
Sukker	1 ss
Mais	300 g
Crème fraîche	1 dl
Revet ost	50 g
Hvitløksfedd	1 stk
Salt & Pepper	1 neve
Grønn chili	0,5 stk
Rødkål	150 gt
Tortillalefser	8 stk
Salat	65 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten