Oppskrift

# Tortilla med tacokjøtt og pico de gallo

Så enkelt kan du lage taco hjemme med ferdig tacokjøtt og ditt favoritt tilbehør. Perfekt til en rask middag.

## 1

## Slik lager du pico de gallo

Finhakk løk og jalapeno.

Hakk opp tomater.

Grovhakk korriander.

Bland sammen løk, jalapeno, korriander og kvis over limejuice.

## 2

## Slik varmer du opp tacokjøtt

Hell tacokjøttet over i en stekepanne eller kjele og varm under omrøring.

Eller varm opp i mikrobølgeoven: Hell over i en dyp tallerken og dekk til med lokk eller liknende. Rør om og varmes på 750W i ca 2 minutter. **NB: Husk at emballasjen ikke skal varmes i mikrobølgeovn.**

## 3

## Servering

Server stekt tacokjøtt, ønskede grønnsaker, pico de gallo og tortilla lefse.

Smak til med salt og bland sammen.

### Ingredienser

**Du trenger**

| | |
|---|---|
| Gilde Tacokjøtt | 1 stk |

**Pico de gallo**

| | |
|---|---|
| Gul løk | 1/2 stk |
| Jalapeño | 1 stk |
| Limejuice | 1 dl |
| Tomat (grovhakket) | 250 g |
| Koriander | 1/2 (grovhakket) potte |

**Allergener**