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