

Taco med kjøttboller



Serveres med syltet rødløk, mangosalsa og guacamole.

1

Lag syltet rødløk

Kok opp vann, sukker, eddik og salt.

Skjær rødløken i skiver, og ha den i det kokende vannet.

Sett til side til avkjøling.

2

Lag mangosalsa

Kutt mango i små biter, finhakk chili, og bland det sammen med resten av ingrediensene.

3

Lag guacamole

Mos avokado grovt med en gaffel, skjær tomaten i små biter, og finhakk hvitløk og chili.

Bland det hele sammen med lime og koriander.

4

Stek kjøttbollene

Varm kjøttbollene i en panne i litt nøytral olje.

5

Fyll tortilla med tilbehør

Fyll tortillalefsene med salatblader, kjøttboller, guacamole, mangosalsa og rødløk, og server med limebåter.

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttboller	500 g
Tortillalefser	2 stk
Crispissalat	1 stk
Lime	1 stk

Syltet rødløk

Vann	2 dl
Hvitt sukker	1 dl
Eddik	0,5 dl
Salt	1 dl

Mangosalsa

Mango	1 stk
Rød Chili	0,5 stk
Limesaft	1 ss
Honning	1 ss
Koriander	2 ss

Guacamole

Avokado	2 stk
Tomat	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Rød Chili	0,5 stk
Limesaft	1 ss
Koriander	2 ss

Allergener

- Gluten