

# Taco



Taco er en klassiker på fredagskvelden, og er en enkel middagsrett å lage. Denne varianten er tradisjonell taco med kjøttdeig, tomatsalsa og hvitløksrømme. Velg mellom vanlig kjøttdeig og 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

## Lag 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 steker 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!](#)

Bland og tilsett det hjemmelagde tacokrydderet (eventuelt tacokrydder i pose) og litt vann når deigen er ferdig stekt. La det småkoke på lav varme til vannet er redusert.

### 4

#### **Lag resten av tilbehøret og server**

Kutt opp miksen av grønnsakene og fordel de i egne skåler. Vipps, så har du laget helt hjemmelaget taco.

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

Kjøttdeig med hjemmelaget tacokrydder

Salsa

Hvitløksrømme

Tilbehør

Tortillachips

1 pk

Rød Chili

1 stk

Mango

1 stk

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten