

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
Tortillachips 1 pk
Rød Chili 1 stk
Mango 1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten