

Oppskrift

## Taco med sprø tex mex pinner av svin



Enkel taco med sprø og digge tex mex pinner!

1

**Begynn med å syre rødløk**

Del rødløk i små båter og ha saften av 2 lime over. La stå slik at den blir syret.

## 2

### Lag guacamole

Ha alle ingredienser i en bolle og miks med en stavmikser. Smak til med salt, pepper og litt sukker.

## 3

### Stek tex mex pinnene

Legg Gilde panetter i en panne stek de på middels til høy varme med litt olje. Ha også mais i en panne og rist de lett for en deilig smak.

## 4

### Gjør i stand resten av ingrediensene

Del mango, agurk, og chili i biter og ha det i boller, eller utover på et fat. Grill eller varm tortillas i ovn og server deilig taco med grønnsaker, salat, guacamole, salsa og topp med Gilde panetter, syret løk og koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### Ingredienser

#### Du trenger

Gilde Tex-mex pinner	1 pk á 280g
Tortillalefser	8 stk (små)
Agurk	1 stk
Mango	1 stk
Salat	1 pk
Rød Chili	1 stk
Mais	1 boks
Salsa (ferdig)	1 glass
Koriander	1
Rødløk	1 stk
Lime	3 stk

#### Guacamole

Avokado	1 stk
Crème fraîche	4 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Rød Chili	1 chili
Lime (saften)	1 stk
Salt & Pepper	mengde etter ønske
Hvitt sukker	mengde etter ønske

### **Allergener**

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose