

## Taco med kjøttboller og mangosalsa



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