



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Alt-i-ett tacopanne med ost, jalapeñosyltet løk og røkt chilidressing

## Alt-i-ett tacopanne

½–1 stk rød paprika  
½ stk rødløk  
300 g kjøttdeig  
½ pakke røkt chilimix  
1 pakke mexican BBQ  
½ pakke revet ost

## Syltet rødløk og jalapeño

½ stk rødløk  
1 stk jalapeño  
1 dl vann <sup>B</sup>  
½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik <sup>B</sup>  
3 ss sukker <sup>B</sup>

## Røkt chilidressing

1 pakke lettmaiones  
½ pakke røkt chilimix

## Tortillas

4 stk tortillalefser

## Til servering

½ bunt koriander

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Alt-i-ett tacopanne:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver.
- 2. Syltet rødløk og jalapeño:** Skyll og kutt jalapeñoen i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn jalapeñoen og halvparten av løken fra steg 1. La det trekke i laken frem til servering.
- 3. Alt-i-ett tacopanne, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Krydre med salt, pepper og halvparten av den røkte chilimixen, og ha kjøttet over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek paprikaen og resten av løken i 2–3 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha kjøttet tilbake i pannen. Vend inn det meksikanske grillkrydderet, og strø over den revne osten. Ha på lokk, og la pannen stå på lav varme i omtrent 3 minutter, eller til osten har smeltet.
- 4. Røkt chilidressing:** Rør majonesen sammen med resten av den røkte chilimixen og 2 ss av syltelaken fra steg 2.
- 5. Tortillas:** Varm tortillaene som anvist på pakken, og del dem i fire før servering.
- 6. Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp tacopannen med den røkte chilidressing, korianderen og den syltede løken og jalapeñoen. Sett stekepannen på bordet sammen med tortillaene, så kan alle fylle sine egne tacos. Vel bekomme!