



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Sprøde mexicanske tacos med krydret kødfyld og tomatrelish

### Sprøde mexicanske tacos

2 stk tomater  
1 stk løg  
165 g majserner  
¼ stk appelsin  
1 spsk rødvinseddike  
6 stk taco-skaller  
1 fed hvidløg  
300 g hakket gris & kalv  
1 pose tomatpuré  
1 pose mexico mix-krydderi  
1 stk rød peber  
½ pk bønnespirer

### Det skal du have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Tomatrelish:** Skær et låg af tomaterne. Pres dem fri for kerner og skær tomatkødet i små tern. Pil og hak løg. Bland tomat, majserner og halvdelen af løget (Gem resten til senere). Bland 1 tsk appelsinskal, 1 spsk appelsinsaft og vineddike sammen og smag til med salt og peber. Hæld dressingen over grøntsagerne og bland det godt.
- 2.** Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmeluft). Lun tacoskallerne i 8-10 min. Hold øje med dem, så de ikke bliver brændte.
- 3.** Pil og hak hvidløg fint. Kom ½ spsk olie på en pande og varm den godt op. Svits resten af løget, hvidløg og kød ved høj varme under omrøring. Tilsæt tomatpuré og mexico-krydderi og lad det småstege i 3-4 min. Smag til med salt og peber.
- 4.** Rens peberfrugt og skær i strimler. Skyl bønnespirene. Kom kødfyldet i tacoskallerne og pynt med peberfrugt og bønnespirer. Hæld væden fra tomatrelishen og server den til tacoskallerne.