



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tacobowl med ris, tomat- og maissalsa, og kremet jalapeñodressing

Ris

135 g jasminris

Kremet jalapeñodressing

1 stk jalapeño
½ bunt koriander
½ stk lime
1 pakke lett urtedressing
½-1 pakke lettmaiones

Tomat- og maissalsa

½ stk rødløk
½ stk lime
1 stk tomat
1 pakke maiskorn
½ bunt koriander
1 ts sukker ^B

Tacokjøtt

½ stk rødløk
½-1 pakke svarte bønner
150 g kjøttdeig
1 pakke three spice

Til servering

1 stk hjertesalat

salt ^B

1 ts olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Kremet jalapeñodressing:** Skyll jalapeñoen, korianderen og limen, og finriv skallet (kun det grønne) på limen. Kutt jalapeñoen i skiver og ha de i et litermål sammen med urtedressingen, majonesen, limeskallet og halvparten av korianderen (se tips). Kjør det sammen med en stavmikser til en jevn dressing, og smak til med salt.

3. **Tomat- og maissalsa:** Skrell og finhakk hele rødløken, og ha halvparten i en serveringsskål sammen med saften fra limen og 1 ts sukker. La løken marinere i 5 minutter. Skyll og kutt tomaten i små terninger, hell laken av maisen og grovhakk resten av korianderen. Vend tomaten, maisen og korianderen inn med løken rett før servering, og smak til med salt.

4. **Tacokjøtt:** Hell laken av bønnene. 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. Ha i resten av løken fra forrige punkt, del kjøttdeigen i mindre biter, og stek det hele videre i 3-4 minutter, til kjøttet er gjennomstekt. Ha i bønnene og three spice-krydderet mot slutten av steketiden. Bland alt godt sammen, og smak til med salt.

5. **Til servering:** Skyll og kutt hjertesalaten i strimler. Fordel risen i boller, og topp med tacokjøttet, salaten, salsaen og jalapeñodressing.



TIPS!

Fjern frøene på jalapeñoen for en litt mildere smak.