



Notera: Några ingredienser kan avvika från receptbilden

Korean beef tacos - Tacos med kimchi och lime

Kimchi

Lime 1 st
Japansk soja 1 msk
Malen ingefära 1 tsk
Chili flakes 1 krm
Vitkål 250 g
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Socker 1 tsk

Tacofärs

Bananschalottenlök 1 st
Nötfärs 250 g
Linäs tre kryddor 1 ½ msk
Chili flakes
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Köttbuljong ½ tärning
🏠 Salt

Till servering

Koriander 20 g
Tortillabröd ¾ förp
Matyoghurt 1 dl

- 1. Kimchi:** Skölj limen ordentligt i ljummet vatten. Finriv skalet från limen och lägg i en stor bunke. Pressa ner saft från halva limen. Tillsätt pressad vitlök, japansk soja, vitvinsvinäger, tomatpuré, malen ingefära, socker och chili flakes. Strimla vitkål tunt och blanda ner i bunken.
- 2. Tacofärs:** Grovhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn löken ca 1 min. Tillsätt nötfärs, pressad vitlök, vitvinsvinäger, Linas tre kryddor och honung. Fräs ytterligare ca 3 min. Tillsätt vatten, tomatpuré och smulad köttbuljong till färsen. Sjud på svag värme ca 4 min. Smaka av med lite salt och chili flakes.
- 3.** Klyfta resten av den använda limen. Grovhacka koriander. Fyll tortillabröd med tacofärs, kimchi, koriander och matyoghurt. Servera med limeklyfta.