



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tacos med nötfärs, salsa taqueria och rostad majs

Tacofärs

Nötfärs 250 g
Tacokrydda ½ påse
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 1 dl

Tillbehör

Majs ½ förp
Tomat 2 st
Bananschalottenlök 1 st
Mixsallad 65 g
Salsa taqueria ¾ förp
Matyoghurt 1 dl
Tortillabröd 1 förp

- 1. Rostad majs:** Häll av och skölj majs i ett durkslag. Hetta upp en stekpanna och rosta majsen ca 2 min, tills den fått fin färg. Lägg upp i en liten skål.
- 2. Tacofärs:** Hetta upp lite olivolja i samma stekpanna och stek nötfärs ca 4 min. Tillsätt tacokrydda och vatten. Låt fräsa ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt.
- 3. Tillbehör:** Tärna tomat och finhacka bananschalottenlök. Lägg upp lök, tomat och mixsallad på ett salladsfat. Ställ fram salsa taqueria och matyoghurt.
- 4. Fyll tortillabröd** med tacofärs, grönsaker och stekt majs. Toppa med salsa och en klick yoghurt.