



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 1 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.