



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Karibiska tacos med lime, ingefära och mangosalsa

Karibisk tacofärs

Bananschalottenlök 1 st
Kalkonfärs 300 g
Vitlök 2 klyftor
Spiskummin 2 tsk
Torkad oregano 2 tsk
Malen kanel 2 krm
Malen ingefära 1 tsk
Lime 1 st
Chili flakes
🏠 Olivolja
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Köttbuljong ½ tärning
🏠 Salt

Mangosalsa

Koriander 20 g
Mango 1 st
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Salt

Tillbehör

Tomat 1 st
Tortillabröd ½ förp
Matyoghurt 1 dl

1. Karibisk tacofärs: Skiva bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek lök ca 1 min. Tillsätt kalkonfärs, pressad vitlök, vitvinsvinäger, spiskummin, torkad oregano, malen kanel och malen ingefära. Fräs ytterligare ca 4 min.
2. Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Rör ner vatten, tomatpuré och smulad köttbuljong. Sjud ca 4 min. Tillsätt limeskal från hela limen och pressad saft från halva. Späd eventuellt med lite mer vatten om färsen blir torr. Smaka av med lite salt och chili flakes.
3. Mangosalsa: Grovhacka koriander. Skala och tärna mango och lägg i en skål. Tillsätt koriander, vitvinsvinäger och lite salt.
4. Tärna tomat och lägg på en tallrik. Klyfta resten av limen.
5. Fyll tortillabröd med karibisk tacofärs, mangosalsa, tomat och matyoghurt. Servera med limeklyfta!

TIPS! Har du tid? Smaksätt yoghurten med pressad vitlök och chili flakes!