



När det gäller ingredienser kan avvika från receptbilden

# Tacofärs med rostad sötpotatis, tomatsallad och tortillabröd

## Rostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st  
 Linas tre kryddor 1 tsk  
 🏠 Bakplåtspapper 1 st  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt 2 krm

## Tacofärs

Gul lök 1 st  
 Nötfärs 250 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Linas tre kryddor  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Salt ½ tsk  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Tomatpuré 1 msk  
 🏠 Vatten ½ dl

## Tomatsallad

Tomat 1 st  
 Koriander 20 g  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk  
 🏠 Salt  
 🏠 Sambal oelek 2 krm

## Till servering

Tortillabröd ½ förp  
 Mixsallad 30 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad sötpotatis:** Skär sötpotatis i klyftor eller stavar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, Linas tre kryddor och salt. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min, tills sötpotatisen fått fin färg.
3. **Tacofärs:** Hacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna. Fräs nötfärs ca 5 min. Tillsätt gul lök, pressad vitlök, 1 msk Linas tre kryddor, salt och lite nymald svartpeppar, fräs ytterligare ca 3 min.
4. Tillsätt tomatpuré och vatten, sänk till medelvärme och låt allt koka in. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Tomatsallad:** Halvera tomat och skär i tunna klyftor. Lägg i en skål och blanda med vitvinsvinäger, lite salt, sambal oelek och koriander.
6. Fyll tortillabröd med mixsallad, tacofärs, sötpotatis och tomatsallad. Rulla ihop och ät direkt.