



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tacofärs med rostad sötpotatis, tomatsallad och tortillabröd

Rostad sötpotatis

Sötpotatis 1 st
Bakplåtspapper 1 st
Olivolja
Linäs tre kryddor 1 tsk
Salt 2 krm

Tacofärs

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

Tomatsallad

Tomat 1 st
Vitvinsvinäger 1 tsk
Salt
Svartpeppar
Koriander 20 g

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, Linäs 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 Linäs 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, nymald svartpeppar och koriander.
6. Fyll tortillabröd med mixsallad, tacofärs, sötpotatis och tomatsallad. Rulla ihop och ät direkt.