



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Taco med kalkonfärs, tomatsalsa, gurkyoghurt och rostad majs

## Gurkyoghurt

Limeskal 1 st  
Snackgurka 1 st  
Matyoghurt 1 dl  
Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt

## Tomatsalsa

Tomat 1 st  
Liensaft 1 st  
🏠 Neutral olja ½ tsk  
🏠 Salt

## Rostad majs

Majs 1 förp  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt

## Tacofärs

Kalkonfärs 300 g  
Linäs tre kryddor ½ förp  
🏠 Neutral olja  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Vatten 1 dl

## Till servering

Tortillabröd 4 st

**1. Gurkyoghurt:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Tärna snackgurka smått och lägg i en skål. Blanda med matyoghurt, pressad vitlök, limeskal och salt (se tips!).

**2. Tomatsalsa:** Tärna tomat och lägg i en skål. Tillsätt saft från halva den använda limen, neutral olja och lite salt (se tips!).

**3. Rostad majs:** Häll av majsen. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Fräs majs med lite salt ca 2 min på hög värme, tills majsen fått fin färg. Lägg över på ett fat och torka ur stekpannan. Det går givetvis lika bra att servera majsen utan att steka den!

**4. Tacofärs:** Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan och fräs kalkonfärs ca 4 min. Tillsätt Linas tre kryddor, salt och vatten. Låt fräsa ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt och vätskan kokat in.

**5. Servera** tortillabröd fyllda med tacofärs, gurkyoghurt, tomatsalsa och rostad majs.

**TIPS!** Det går även bra att servera allt var för sig i separata skålar!