



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!