



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tacopanna med nötfärs, mozzarella, picklad jalapeño och rökt chilidressing

Picklåd rödlök och jalapeño

Rödlök 1 st
 Jalapeño 1 st
 🏠 Vatten 1 dl
 🏠 Vitvinsväger ½ dl
 🏠 Socker 3 msk

Tacopanna

Gul paprika 1 st
 Nötfärs 250 g
 Rökt chilikrydda ½ förp
 Mexikansk grillkrydda ½ förp
 Mozzarella 1 förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar

Rökt chilidressing

Majonnäs ½ dl
 Rökt chilikrydda ½ förp

Till servering

Tortillabröd ½ förp
 Koriander 10 g

- Förberedelser:** Strimla gul paprika. Skiva rödlök och jalapeño tunt.
- Picklåd rödlök och jalapeño:** Koka upp vatten, vitvinsväger och socker i en kastrull. Ta från värmen och vänd ner rödlök och jalapeño. Låt dra tills servering.
- Tacopanna:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek nötfärs på hög värme ca 4 min, tills det är genomstekt. Krydda med salt, lite nymald svartpeppar och rökt chilikrydda. Lägg över på en tallrik och spara pannan.
- Hetta upp lite mer olja i den använda stekpannan och fräs paprika ca 2 min, krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg tillbaka färsen i pannan och krydda med mexikansk grillkrydda. Fördela mozzarella i mindre bitar ovanpå. Lägg på ett lock (se tips) och låt stå på låg värme tills osten smält.
- Rökt chilidressing:** Blanda majonnäs och rökt chilikrydda i en skål.
- Till servering:** Grovhacka koriander. Värm tortillabröd några sekunder per sida i en torr, het stekpanna. Frys in resten av bröden!
- Servera tacopanna toppad med rökt chilidressing, picklad rödlök och jalapeño och koriander. Låt alla fylla sina egna tortillabröd!

TIPS! Om du inte har ett lock, täck med ett ark aluminiumfolie!