



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pannoumitacos med ananas och tomatsalsa

Grönsaker

Ananas, bit 1 st
Snackgurka 1 st
Tomat 1 st
Romansallad ½ st

Tacos

Tomatsalsa 1 förp
Matyoghurt 1 dl
Tortillabröd ½ förp
Chili flakes

Stekt pannoumi

Pannoumi 1 förp
🏠 Neutral olja

- 1. Grönsaker:** Tärna ananas, snackgurka och tomat smått. Strimla romansallad. Lägg upp i separata skålar.
- 2. Tacos:** Lägg upp tomatsalsa i en skål och matyoghurt i en annan (se tips). Värm tortillabröd i en torr och het stekpanna och varmhåll i en ren kökshandduk.
- 3. Stekt pannoumi:** Tärna pannoumi smått. Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan och stek pannoumi runt om ca 2 min, tills gyllene. Smaka av med lite salt.
- 4. Servera** tortillabröd och låt alla runt bordet fylla sin egen taco!

TIPS! Om du vill ha mer smak till de vuxna. Krydda upp hälften av yoghurten med lite chiliflakes och salt!