



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Fredagstaco med mango, tomatsalsa og guacamole

### Tacokjøttdeig

350 g kjøttdeig  
½ pakke tacokrydder  
🏠 ½ dl vann

### Grønnsaker og tilbehør

1 stk hjertesalat  
½-1 stk mango  
½-1 pakke maiskorn  
½-1 stk rødløk  
100 g tomatsalsa

### Tortillalefser

4 stk tortillalefser

### Guacamole

½ stk kinesisk hvitløk  
1 pakke guacamole  
75-150 g letrømme  
½-1 stk lime  
½-1 pakke chiliflak

🏠 olje  
🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)  
🏠 pepper  
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Tacokjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Bland inn tacokrydderet og ½ dl vann, og la det hele småkoke til krydderet har kokt inn i kjøttet.
- 3 **Grønnsaker og tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten, skyll bladene i kaldt vann, og kutt dem i strimler. Skrell og kutt mangoen i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Sil laken av maisen. Ha grønnsakene i hver sin serveringsskål.
- 4 **Tortillalefser:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i omtrent 10 minutter.
- 5 **Guacamole:** Skrell og finhakk hvitløken. Bland sammen guacamolen og rømmen i en skål, og smak til med hvitløken, saft fra limen, salt, pepper og ønsket mengde av chiliflakene.
- 6 **Tilbehør:** Server tomatsalsaen til retten.

**Tips fra kokken:** Taco kan varieres i det uendelige. Prøv deg frem med ulike grønnsaker, frukter og sauser du har liggende.