



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fredagstaco med mango, tomatsalsa og guacamole

Tacokjøttdeig

300 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

1 stk hvitløksfedd
1 pakke guacamole
75-150 g lettromme
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.