

Taco med guacamole og mangosalsa

1 lefse per person + tacochips

Du trenger:

400 g kjøttdeig
1 hakket charlottløk
1 båt finhakket kvitløk
1 riven gulrot
½ boks brune bønner
¼ boks hermetiske tomater
1 ts paprikapulver
1 ts spisskummen
½ ts korianderpulver
1 knivspiss kayennepepper eller chilipulver
1 klype oregano
Salt og pepper

Slik gjør du:

1. Stek kjøttdeigen på middels varme.
2. Tilsett løk, kvitløk og raspet gulrot og la det steike med kjøttdeigen til løken blir blank.
3. Ha i skylte bønner, hermetiske tomater og krydder. La alt småkoke på svak varme i ca 5 minutter. Smak til med salt og chilikrydder om det trengs.
4. Varm lefsene i ovnen i ca 5 minutt. (150 grader i 4 min.)

Forslag til tilbehør:

Skåler med rømme, mais, paprika, agurk, guacamole, mangosalsa, salat og riven ost.

