



HJEMMELAGD TACO?PAI OG GUACAMOLE

6, SILSAND BARNESKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 dl	Lett crem Fraiche
0.5 ts	Salt og pepper
2 ss	Vann
1 stk	Taco krydder
1 stk	Chilli
3 dl	Hvetemel
2 stk	Paprika
1 stk	Lime
4 ss	Tex mex
1 stk	Løk
1 stk	Avokado
1 stk	Nachos chips
400 g	Kyllingkjøttdeig
2 dl	Revet ost
1 boks	Mais
150 g	Smør

SLIK GJØR DU:

- 1 Bland sammen vann, mel og smør for hånd eller med en food prosessor. Kjevl ut pai deigen i en sirkel som ca dekker hele formen, og legg den i. Trykk godt opp på kanten. Prikk bunnen med en gaffel, sett formen kjølig i minst 30 minutter.
- 2 Sett stekovnen på 200 grader.
- 3 Forstek pai bunnen midt i ovnen i 10-15 minutter. Også avkjøl.
- 4 Stek kyllingkjøtt deigen i en stekepanna. Ha litt smør i. Ha i fin hakket løk og fin kuttet paprika. Rør inn taco krydder og Creme fraiche. Fordel den i den forsteke pai-bunnen.
- 5 Lag guacamole: blend to avokadoer og hakk litt chilli, bland det sammen og klem saften ut av en lime. Server i skallet til avokadoen.
- 6 Dryss over ost og stek paien i ovnen i 30-35 minutter, til osten er gylden.
- 7 Ta den ut og server den med litt mais og nachos chips. Bestem selv om du vil bruke Tex mex.