



KYLLINGTACO MED HJEMMELAGET TACOKRYDDER.

6A, VESTSIDEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.25 Stk	Lime
400 Gr	Kyllingkjøttdeig
1 Ss	Spisskummen
0.5 Stk	Agurk
1 Glass	Tomatsalsa
1 Ts	Tørket oregano
0.5 Stk	Issalat
0.5 Ts	Pepper
1 Stk	Avocado
1.5 Ss	Chilipulver
1 Stk	Lettrømme
0.5 Ts	Salt
1 Pk	Tacolefser eller tacoskjell
1 Ts	Malt chilipepper
2 Ss	Hjemmelaget tacokrydder/1 pk tacokrydder.
1 Ts	Hvitløkspulver
1 Glass	Tacosaus
1 Ss	Flytende smør
200 Gr	Reven ost
1 Ss	Paprikapulver
1 Dl	Mais

SLIK GJØR DU:

- 1 Stek kyllingkjøttdeig i litt flytende smør på middels varme. Når kjøttdeigen er stekt tilsetter du 2 ss hjemmelaget tacokrydder/1 pose tacokrydder og 1 dl vann.
- 2 Skyll og del opp grønnsakene. Mos avokadoen og tilsett ca 1/2 dl lettrømme og saften fra 1/4 lime.
Riv osten. Fordel i ulike skåler. Også mais.
Varm tortillalefser etter anvisning på pakken.
Sett fram rømme og tomatsalsa.
Velbekomme!!
- 3 Bland sammen krydder til hjemmelaget tacopulver: malt chilipepper, chilipulver, tørket oregano, spisskummen, paprikapulver, hvitløkspulver, salt og pepper. Til kjøttdeigen bruker du 2 ss av krydderblandingen.