



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Squashtacos med chilistekt kjøttdeig og pico de gallo

Crispy squashtacos

1 stk grønn squash
100 g revet ost

Pico de gallo

1 stk tomat
1 bunt koriander
1 stk rødløk
1 stk lime

Chilistekt kjøttdeig

275 g kjøttdeig
½–1 pakke røkt chilimix
½ dl vann ^B

Servering

1 stk hjertesalat
½ pakke tortillachips

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Crispy squashtacos:** Skyll og kutt squashen i tynne skiver. Strø den revne osten på et stekebrett med bakepapir, og legg squashskivene over sånn at de overlapper. Ringle over litt olivenolje, og krydre med salt og pepper. Stek squashen i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er lett gyllen.
3. **Pico de gallo:** Skyll tomaten og korianderen, og skrell rødløken. Kutt tomaten i små terninger, og finhakk korianderen og rødløken. Ha det hele i en serveringsskål, og smak til med saft fra limen, salt og pepper.
4. **Chilistekt kjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Krydre med ønsket mengde av chilimiksen og litt salt, og vend inn ½ dl vann. Kok opp, skru ned til lav varme, og hold kjøttdeigen varm frem til servering.
5. **Crispy squashtacos, fortsettelse:** Legg et nytt bakepapir oppå squashen, og snu forsiktig (se tips). Fjern bakepapiet fra osten, og stek det hele videre i ovnen i 5 minutter, til osten også er gyllen. Kutt squashtacosene i firkanter før servering.
6. **Servering:** Skyll og kutt salaten i strimler. Fyll squashtacosene med kjøttdeigen, salaten og pico de galloen, og topp med tortillachipsene.



TIPS!

Legg et brett eller en fjøl oppå bakepapiet når squashen skal snus. Snu squashen og legg den over på stekebrettet igjen.