



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sprøde mexicanske tacos med krydret kødfyld og tomatrelish

Sprøde mexicanske tacos

2 stk løg
1 stk løg
1 dåse majs-kerner
¼ stk appelsin
1 spsk rødvinseddike
6 stk taco-skaller
1 fed hvidløg
300 g hakket gris & kalv
1 pose tomatpuré
1 pose three spices
1 stk rød peber
½ pk bønnespirer

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Tomatrelish:** Skær et låg af tomaterne. Pres dem fri for kerner og skær tomatkødet i små tern. Pil og hak løg. Bland tomat, majs-kerner og halvdelen af løget (Gem resten til senere). Bland 1 tsk appelsinskal, 1 spsk appelsinsaft og vineddike sammen og smag til med salt og peber. Hæld dressing over grøntsagerne og bland det godt.
- 2.** Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft). Lun tacoskallerne i 8-10 min. Hold øje med dem, så de ikke bliver brændte.
- 3.** Pil og hak hvidløg fint. Kom ½ spsk olie på en pande og varm den godt op. Svits resten af løget, hvidløg og kød ved høj varme under omrøring. Tilsæt tomatpuré og mexico-krydderi og lad det småstege i 3-4 min. Smag til med salt og peber.
- 4.** Rens peberfrugt og skær i strimler. Skyl bønnespirene. Kom kødfyldet i tacoskallerne og pynt med peberfrugt og bønnespirer. Hæld væden fra tomatrelishen og servér den til tacoskallerne.