



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Alt-i-ett tacopanne med ost, jalapeñosyltet løk og røkt chilidressing

Alt-i-ett tacopanne

½–1 stk gul paprika
½ stk rødløk
275 g kjøttdeig
½ pakke røkt chilimix
1 pakke røkt paprikakrydder
½ pakke revet ost

Syltet rødløk og jalapeño

½ stk rødløk
1 stk jalapeño
2 poser hvitvinseddik
1 dl vann ^B
3 ss sukker ^B

Røkt chilidressing

1 pakke lettmaiones
½ pakke røkt chilimix

Brød

4 stk piadina

Til servering

½ bunt koriander

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Alt-i-ett tacopanne:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver.
- 2. Syltet rødløk og jalapeño:** Skyll og kutt jalapeñoen i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, eddiken og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn jalapeñoen og halvparten av løken fra steg 1. La det trekke i laken frem til servering.
- 3. Alt-i-ett tacopanne, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Krydre med salt, pepper og halvparten av den røkte chilimixen, og ha kjøttet over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek paprikaen og resten av løken i 2–3 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha kjøttet tilbake i pannen. Vend inn paprikakrydderet, og strø over den revne osten. Ha på lokk, og la pannen stå på lav varme i omtrent 3 minutter, eller til osten har smeltet.
- 4. Røkt chilidressing:** Rør majonesen sammen med resten av den røkte chilimixen og 2 ss av syltelaken fra steg 2.
- 5. Brød:** Varm brødene som anvist på pakken.
- 6. Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp tacopannen med den røkte chilidressing, korianderen og den syltede løken og jalapeñoen. Sett stekepannen på bordet sammen med brødene, så kan alle fylle sine egne tacos. Vel bekomme!