



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bowl med tacokrydrede poteter og svinekjøttdeig, servert med avokadokrem og frisk tomatsalsa

Tacokrydrede poteter

350 g poteter
½–1 pakke three spice

Salsa

1 stk tomat
½–1 stk rød chili
½ bunt koriander
½ stk rødløk
½ stk lime
1 ss olivenolje ^B

Avokadokrem

1 stk avokado
½ pakke crème fraîche
½ stk lime

Svinekjøttdeig

275 g svinekjøttdeig

Servering

½ pakke crème fraîche
½ bunt koriander

pepper ^B

olje ^B

salt ^B

bakepapir ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Tacokrydrede poteter:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i terninger på 2x2 cm. Fordel potetterningene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn olje, salt og three spice-krydderet. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og lett sprø.

3. **Salsa:** Skyll tomaten, chilien og korianderen. Skrell og finhakk rødløken. Kutt tomaten i terninger, og chilien i tynne ringer. Grovhakk korianderen. Bland sammen tomaten, løken, ønsket mengde av chilien og halvparten av korianderen i en liten skål. Vend inn 1 ss olivenolje, og smak til med saften fra halve limen, salt og pepper.

4. **Avokadokrem:** Skjær et snitt rundt hele avokadoen, og vri halvdelene fra hverandre. Fjern steinen og løft ut avokadokjøttet med en skje. Ha avokadokjøttet i et litermål sammen med halve pakken med crème fraîche, og kjør det til en jevn krem med en stavmikser (se tips). Ha kremen over i en skål og smak til med saften fra resten av limen, salt og pepper.

5. **Svinekjøttdeig:** 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 og pepper.

6. **Servering:** Fordel tacopotetene og kjøttdeigen i to skåler, og ha salsaen og avokadokremen over. Topp med resten av crème fraîche og korianderen.

TIPS!

Har dere ikke stavmikser, eller ønsker å spare litt oppvask kan avokadoen moses direkte i skålen med en gaffel, eller ha avokadoen i en dobbel brødpose, og mos den sammen med hendene.