



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tacosallad med kryddstekt färs, avokado, koriander och mangosås

Till servering

Surdegspavé 2 st

Mangosås

Lime ½ st

Mangopuré 1 förp

Gräddfil 75 g

● Salt 1 krm

Limedressing

Lime ½ st

● Olja 2 tsk

Three spices 2 tsk

● Salt 1 krm

Tacosallad

Rödlök 1 st

Tomat 1 st

Koriander 20 g

Avokado 1 st

Majs 1 förp

Mixsallad 50 g

Tacofärs

Fläskfärs 250 g

Three spices 1 msk

● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Olja, Salt

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.

2. Värm ugnen till 180°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

3. Tillaga surdegspavé enligt anvisning på förpackningen.

4. **Mangosås:** Finriv det yttersta skalet från hela limen. Lägg i en skål och blanda med mangopuré, gräddfil, salt och pressad saft från halva limen.

5. **Limedressing:** Blanda ihop pressad limesaft från resten av den använda limen med olja, three spices och salt i en liten skål.

6. **Tacosallad:** Finstrimla rödlök. Skär tomat i mindre bitar. Grovhacka koriander. Tärna avokado. Häll av majs. Lägg allt i en rymlig bunke tillsammans med mixsallad.

7. **Tacofärs:** Hetta upp olja i en stekpanna. Stek fläskfärs ca 6 min. Krydda med three spices och salt.

8. **Servering:** Blanda ihop salladen med limedressing. Lägg upp på tallrikar och toppa med tacofärs. Servera med mangosås och surdegspavé.