



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tacopanna med nötfärs, mozzarella, picklad jalapeño och rökt chilidressing

Picklad rödlök och jalapeño

Rödlök 1 st
Jalapeño 1 st
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Vitvinsvinäger ½ dl
🏠 Socker 3 msk

Tacopanna

Gul paprika 1 st
Nötfärs 250 g
Rökt chilikrydda ½ förp
Mexikansk grillkrydda ½ förp
Mozzarella 1 förp
🏠 Neutral olja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Rökt chilidressing

Majonnäs ½ dl
Rökt chilikrydda ½ förp

Till servering

Tortillabröd ½ förp
Koriander 10 g

- 1. Förberedelser:** Strimla gul paprika. Skiva rödlök och jalapeño tunt.
- 2. Picklad rödlök och jalapeño:** Koka upp vatten, vitvinsvinäger och socker i en kastrull. Ta från värmen och vänd ner rödlök och jalapeño. Låt dra tills servering.
- 3. Tacopanna:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek nötfärs på hög värme ca 4 min, tills det är genomstekt. Krydda med salt, lite nymald svartpeppar och rökt chilikrydda. Lägg över på en tallrik och spara pannan.
- 4.** Hetta upp lite mer olja i den använda stekpannan och fräs paprika ca 2 min, krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg tillbaka färsen i pannan och krydda med mexikansk grillkrydda. Fördela mozzarella i mindre bitar ovanpå. Lägg på ett lock (se tips) och låt stå på låg värme tills osten smält.
- 5. Rökt chilidressing:** Blanda majonnäs och rökt chilikrydda i en skål.
- 6. Till servering:** Grovhacka koriander. Värm tortillabröd några sekunder per sida i en torr, het stekpanna. Frys in resten av bröden!
- 7.** Servera tacopanna toppad med rökt chilidressing, picklad rödlök och jalapeño och koriander. Låt alla fylla sina egna tortillabröd!

TIPS! Om du inte har ett lock, täck med ett ark aluminiumfolie!