

Oppskrift

Taco med maiskrem og syltet rødløk



1

Varm litt olje i en panne, og stek kjøttdeigen sammen med tacokrydder. Skjær rødløken i tynne skiver. Ha det i en bolle og ha over eddik og sukker. Bland forsiktig

sammen så sukkeret smelter.

2

Varm opp crème fraîche i en kasserolle. Ha i ost og rør til den smelter. Tilsett mais og 1 fedd grovhakket hvitløk. Kjør alt glatt med stavmikser og smak til med salt og pepper. La det avkjøles litt og pynt med finhakket grønn chili på toppen.

3

Server tacoen på tortillalefser sammen med maiskrem, syrlig løk, salat og strimlet kål. Smaker også godt med litt frisk koriander!

Produkter i denne oppskriften

Kvernet Storfe 21% 5kg Pk



Ingredienser

Gilde Kjøttdeig 21%	400 g
Olje	2 ss
Rødløk	2 stk
Eplesidereddik	2 ss
Sukker	1 ss
Mais	300 g
Crème fraîche	1 dl
Revet ost	50 g
Hvitløksfedd	1 stk
Salt og pepper	
Grønn chili	0,5 stk
Rødkål	150 g
Tortillalefser	
Salat	