



Fargesprakende myk taco

Til 4 personer

Myk taco med kjøttdeig, mais og cashewnøtter, avokadokrem og mangosalsa

600 g kjøttdeig av svin og storfe
1/2 ss karri
8 Old El Paso myke tortillalefser
2 bokser à 198 g Green Giant®
Niblets® original
100 gram saltede cashewnøtter
2 avokadoer
2 dl crème fraîche

1 sitron
1 hvitløksbåt
1 mango
2 tomater
1/2 agurk
1 rødløk
1/2 dl olivenolje
salt og hvit pepper
smør til steking



Sett stekeovnen på 150 grader.

Skrell agurken. Skjær mango, tomat, rødløk og skrellet agurt i små terninger. Bland mangosalsaen med olivenolje og 1 ts sitronsaft.

Pakk tacoskjellene inn i folie. Legg foliepakken i stekeovnen i 10-15 minutter.

Mos avokadoen med gaffel og press i hvitløksbåten. Bland avokado/hvitløk med crème fraîche. Smak til avokadoblandingen med sitron, salt og hvit pepper.

Brun kjøttdeigen i smør og tilsett karrien. Trekk stekepannen av platen og bland i mais og cashewnøtter. Krydre med salt og pepper. Fyll det varme tacoskjellet med kjøttdeig, og hell over fargesprakende mangosalsa og avokadoblanding, eller legg blandingene ved siden av.