

Oppskrift

Taco med piccante kjøttboller og guacamole



1

Skjær opp mango, paprika, chili og rødløk i små biter og legg de klare i små boller.

2

Guacamole

Rens avokadoen. Ha den i en brødpose med de øvrige ingrediensene. Klem ut luft og lag en enkel knute. Klem på posen med nevene til du får en grov guacamole.

Smak til med salt og pepper. Vil du lage den litt i forkant, legger du avokadostenen i posen når du er ferdig og klemmer ut luften før den knytes igjen. Da holder den seg grønn og fin. Man kan også fryse den inn om man lager for mye.

Klipp hull i posen eller klem ut guacamole i en bolle om du foretrekker det.

3

Stek kjøttbollene med litt smør eller olje på middels varme i en panne til bollene er gjennomvarme.

4

Dandér en tortillalefse med guacamole, salat, salsa, rødløk, mango, paprika, chili og kjøttboller.

Topp gjerne med koriander og limesaft.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Piccante 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Kjøttboller Piccante 400 g

Rødløk 1 stk

Mango 1 stk

Paprika 1 stk

Crispysalat 1 stk

Rød chili, finhakket

Koriander 1 potte

Lime 1 stk

Salsa

Guacamole

Avokado 1 stk

Rødløk

Hvitløksfedd 1 stk

Cherrytomater, delt i 4 5 stk

Guacamole

Til servering

Rød chili 0,25 stk

Lime, saften 0,5 stk

Salt og pepper

Koriander

Til servering

Rømme

Mais

Agurk

Sorte bønner