



bild saknas



- ▮ 4 port
- ▮ Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat

NACHOS ELLER TACOSKAL MED TACOKRYDDAD FÄRS

Ingredienser ▮

1 msk smör
400 g nötfärs
1 påse taco kryddmix
1 dl vatten
1 påse nachochips

▮ Tillbehör

2 dl ost, riven
2 dl gräddfil
1 st isbergssallad
1 burk majs
1 burk jalapeños
1 burk guacamole
1 burk tacosås

Gör så här ▮

Hetta upp smör eller olja i en stekpanna. Tillsätt färsen och stek tills den är jämnt grynig. Rör då och då. Tillsätt kryddmixen och vatten (eller det som står på förpackningen). Låt kryddmix och vatten koka in i färsen och ta den sedan från värmen.

Servera färsen tillsammans med nachos eller tacoskal och tillbehör. Eller lägg nachos i en ugnssäker form, lägg på tacofärs och strö över ost. Gratinera cirka 10 minuter, tills osten smält och fått lite färg. Servera med de kalla tillbehören.