

Tacopanna

Ingredienser

- 1 st Gul lök
- 2 st Vitlöksklyfta
- 1 msk Olivolja
- 400 g Köttfärs (nöt 70% gris 30%)
- 1 påse Taco kryddblandning
- 400 g Konserverad tomatkross
- 100 g Frysta ärter
- 100 g Majskorn
- 2 krm Tabasco
- 2 msk Vårlök
- 2 dl Isbergssallad
- 1 dl Riven cheddarost
- 4 msk Crème fraîche
- Jalapeño
- Tortillachips

Tacopanna - ett enkelt, snabbt och gott recept där hela rätten tillreds i ett och samma kärl.

Förberedelsetid: 00:15

Tillagningstid: 00:15

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

- Skala och hacka lök och vitlök.
- Häll olivoljan i en stekpanna med höga kanter (kallas även traktörpanna). Fräs lök och vitlök i ett par minuter tills löken blivit genomskinlig.
- Höj temperaturen och stek köttfärsen i samma stekpanna. Tillsätt tacokrydda och tomatkross och låt småputtra på medelvärme under omrörning i ca 5 minuter.
- Rör ner frysta ärter och blanda om. Låt småputtra under lock i ytterligare 5 minuter.
- Finhacka salladen och vårlöken.
- Blanda ner majskorn, tabasco, sallad och vårlök i tacopannan och rör om. Strö osten över ytan och lägg på ett lock. Låt osten smälta i ett par minuter. Ta bort pannan från värmen.
- Strö över jalapeño enligt smak och servera tacopannan varm tillsammans med tortillachips.