

Det här kan barnen göra

Skala gurkan
Blanda ihop mangosalsan med olivolja och 1 tsk citronsaft
Slå in tacos i folie
Mosa avocado med gaffel och pressa i vitlöksklyftan
Blanda avocado/vitlök med crème fraiche



Färgsprakande soft taco

4 personer

Soft taco med köttfärs, majs och cashew-nötter, avocadocreme och mangosalsa

600 gram blandfärs
1/2 msk curry
8 Old El Paso mjuka Tortillabröd
2 burkar Green Giant majs 198 g
100 gram saltade cashewnötter
2 avocado
2 dl crème fraiche
1 citron

1 vitlöksklyfta
1 mango
2 tomat
1/2 gurka
1 rödlök
1/2 dl olivolja
salt och vitpeppar
smör att steka i



1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Skala gurkan.
3. Skär mango, tomat, rödlök och skalad gurka i små tärningar.
4. Blanda ihop mangosalsan med olivolja och 1 tsk citronsaft.
5. Slå in tacos i folie.
6. Lägg foliepaketet i ugnen i 10-15 min.
7. Mosa avokado med gaffel och pressa i vitlöksklyftan.
8. Blanda avokado/vitlök med crème fraiche.
9. Smaksätt avokadoröran med citron, salt och vitpeppar.
10. Bryn köttfärsen i smör och tillsätt curry.
11. Dra av stekpannan från plattan och blanda i majs och cashewnötter.
12. Salta och peppra.
13. Fyll den varma tacon med köttfärs, toppa med färgsprakande mangosalsa och avokadoröra eller lägg rörorna bredvid.