

Mexicansk taco-fyld med tomatrelish

Ingredienser:

250 gram magert hakket svinekød (max. 10% fedt).
1 løg.
1 fed hvidløg.
½ spiseskefuld olie.
½ dl. tomatpure.
2 teskefulde kryddermix (f.eks. taco).
Evt. 1 lille moden mango.
Salt, peber.
6 tacoskaller.

Tomatrelish:

3-4 tomater (250 gram).
1 lille løg (evt. salatløg).
200 gram majs.

Dressing:

1 teskefuld appelsinskal.
1 spiseskefuld vineddike.
1 spiseskefuld appelsinsaft.
1½ spiseskefuld olie.
Salt, peber.

Tilbehør:

Peberfrugt.
Bønnespirer.
Evt. 1 spsk reven ost.

Frengangsmåde:

Skær et låg af tomaterne. Pres dem fri for kerner og skær tomatkødet i tern.

Løget hakkes og pilles. Tomater, løg og majs blandes sammen i en skål.

Riv appelsinskallen og bland den sammen med de øvrige ingredienser til dressingen. Smag til med salt og peber.

Dressingen hældes over grøntsagerne og der blandes godt.

Løg og hvidløg hakkes fint.

Olien kommes på en pande og varmes godt op.

Løg og kød svitses ved god varme under jævnlig omrøring.

Tomatpure, kryddermix, evt. mangostrimler, salt og peber tilsættes og det hele småsteger i 3-4 minutter. Smag til med salt og peber.

Kom kødfyldet i tacoskallerne og pynt med strimler af peberfrugt, bønnespirer samt eventuelt lidt reven ost.

Hæld væden fra tomatrelishen og server den til.