

Svenssontaco.

Uppdatera det klassiska fredagsmyset med en lite lyxigare variant av den vanliga svenska tacon. Den hemgjorda kryddblandningen gör all skillnad menar Mattias Larsson som skrivit kokboken "Fredagskockens hamburgare och tacos".



4



35 MIN

Tex Mex

Nötkött

Guacamole:

Ingredienser:

2 avokador
1 vitlöksklyfta
½ chili
50 g cocktailtomater
1 msk pressad citronjuice
salt

Gör så här:

1. Börja med guacamolen. Skala och kärna ur avokadorna. Skala och riv eller pressa vitlöken. Kärna ur och finhacka chilin. Tärna tomaterna smått.
2. Mosa samman samtliga ingredienser till guacamolen och smaka av med salt.

Tomatsalsa:

Ingredienser:

150 g cocktailtomater
2 salladslökar
½ chili
1 lime
1 tsk honung
1 msk olivolja
salt

Gör så här:

1. Kvarta tomaterna till salsan och finstrimla salladslöken. Kärna ur och finhacka chilin. Finriv skalet från limen och pressa saften.
2. Blanda samman samtliga ingredienser till salsan och smaka av med salt.

Tacofärs:

Ingredienser:

450 g nötfärs
olja
3 krm spiskummin
2 krm rökt paprikapulver
2 krm chiliflakes
2 msk tomatpuré
1 dl vatten
salt

Gör så här:

1. Värm en stekpanna till högsta temperatur. Häll ner oljan i stekpannan och bryn köttfärsen med de torra kryddorna i ca 5 minuter.
2. Tillsätt tomatpurén och rör runt ordentligt. Häll på vatten och låt det koka in tills färsen är nästan torr men fortfarande glansig. Smaka av färsen med salt.

Servering:

Ingredienser:

12 små tortillabröd
2 dl gräddfil
12 krispiga salladsblad
100 g riven ost

Gör så här:

1. Servera tortillabröden med kryddig färs, tomatsalsa, guacamole, gräddfil, sallad och ost.

Vintips till tacos:



Spara i lista

AUSSIE Kangarouge Shiraz

Systembolagsnummer: 6451

72,00 kr

Ett vintips med en liten prislapp. AUSSIE Kangarouge Shiraz har en trevligt fruktig doft med inslag av björnbär, blåbär och sötlakrits. Smaken är fruktig med toner av mörka frukter och bär samt sötlakrits.



Spara i lista

Ruffino Chianti Organic, 750ml

Systembolagsnummer: 2310

99,00 kr

Ruffino Chianti Organic passar till lite lättare köttretter och är därmed ett utmärkt val till klassiska tacos. Vinet är medelfylligt åt det lite lättare hållet med en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits.

Fler recept från "Fredagskockens hamburgare och tacos"



Tryffelburgare.

Tryffelburgare som både kan göras med riktig tryffel eller tryffelolja beroende på vad du har hemma. Receptet kommer från boken "Fredagskockens hamburgare och tacos" av Mattias Larsson.

[Läs mer](#)



Sashimitacos.

Det asiatiska köket möter tex mex i den här goda sashimitacon. Receptet kommer från kokboken "Fredagskockens hamburgare och tacos".

[Läs mer](#)



Klassisk hamburgare.

Fredagskocken ger dig sitt recept på klassiska hamburgare. Ett perfekt recept när du vill ha en helt vanlig burgare. Kommer även med dryckestips.

Läs mer

Utskrift