HAUGEN-GRUPPEN AS
Out of Home

TACOLETTER

HAUGEN-GRUPPEN AS
Out of Home

TACOLETTER

10 stk.

INGREDIENSER:

Tarcoletter
10 stk Mission tortilla – 11 cm.
Lehnsgaard rapsolie

Bagte avocado
5 stk Casa California halve avocado, optøet
1 spsk chipotleflager
10 skiver bacon

Grøntsagsfyld
200g Bonduelle gourmet majs
200g Bonduelle røde kidneybønner
2 stk forårsløg
1 stk limefrugt
TABASCO® chipotle pepper sauce
Monini olivenolie

1 stk hjertesalat, pillet
2 dl creme fraiche
El Paradiso tacosauce
Frisk koriander

TILBEREDNING:
Tortillaerne formes let som en skål. Lægges i muffinform eller bagering, så formen holdes. Pensles med rapsolie og bages i 10 minutter ved 180°C til sprøde.

Halver avocadoen. Drys med en smule chipotle. Avocado vikles med bacon og bages i 15 minutter ved 180°C.

Varm majs og kidneybønner på en pande med en smule olie. Tages af varmen. Tilsæt finthakket forårsløg. Smag til med TABASCO®, limesaft, en smule olivenolie, salt og peber.

Arranger tacoletterne med salatblade, majs og bønneblanding og en bagt avocado. Top med creme fraiche, tacosauce og frisk koriander.

TIPS!
Hvis du ikke har tiden til at lave tacoletterne, kan retten også serveres i bløde tortillas.