



## HJEMMELAGD TACO?PAI OG GUACAMOLE

6, SILSAND BARNESKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 stk Taco krydder
- 1 stk Chilli
- 3 dl Hvetemel
- 2 stk Paprika
- 1 stk Lime
- 4 ss Tex mex
- 1 stk Løk
- 1 stk Avokado
- 1 stk Nachos chips
- 400 g Kyllingkjøttdeig
- 2 dl Revet ost
- 1 boks Mais
- 150 g Smør
- 2 dl Lett crem Fraiche
- 0.5 ts Salt og pepper
- 2 ss Vann

### SLIK GJØR DU:

- 1** Bland sammen vann, mel og smør for hånd eller med en food prosessor. Kjevl ut pai deigen i en sirkel som ca dekker hele formen, og legg den i. Trykk godt opp på kanten. Prik bunnen med en gaffel, sett formen kjølig i minst 30 minutter.
- 2** Sett stekovnen på 200 grader.
- 3** Forstek pai bunnen midt i ovnen i 10-15 minutter. Også avkjøl.
- 4** Stek kyllingkjøtt deigen i en stekepanna. Ha litt smør i. Ha i fin hakket løk og fin kuttet paprika. Rør inn taco krydder og Creme fraiche. Fordel den i den forsteke pai-bunnen.
- 5** Lag guacamole: blend to avokadoer og hakk litt chilli, bland det sammen og klem saften ut av en lime. Server i skallet til avokadoen.
- 6** Dryss over ost og stek paien i ovnen i 30-35 minutter, til osten er gylden.
- 7** Ta den ut og server den med litt mais og nachos cips. Bestem selv om du vil bruke Tex mex.