



JENTENE SIN KYLLINGTACO

5, HALSA SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ss	margarin
2 ss	tacokrydder
4 stk	tacolefser
400 g	kyllingkjøttdeig
1 stk	paprika
80 g	agurk
30 g	rødløk
1 dl	vann
1 stk	isbergsalat

SLIK GJØR DU:

- Sett på platen og smelt margarin i stekepannen. Stek kjøttdeigen på god varme. Trekk stekepannen av platen, ha tacokrydder over kjøttdeigen, bland og ha i vann. Stek videre i 5 min. Skjær salaten i strimler. Kutt rødløken i små biter, agurken og paprika i biter. Varm tacolefsene i microbølgeovnen, og server alt i skåler. Dette er nok til en familie med to voksne og to barn.