



TACOSALAT ALA VEN

6A, VEN OPPVEKSTSENTER

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 2 stk Rødløk
- 1 ts Salt
- 2 bunt Crispy salat
- 400 g Hjortekjøttdeig
- 2 ss Økologisk tomatpurre
- 2 stk Økologiske paprika
- 1 ts Pepper
- 4 stk Økologiske tomater
- 8 ss Økologisk rømme
- 2 boks Økologiske hakkede hermetiske tomater
- 1 stk Økologisk agurk
- 150 g Tortilla chips
- 3 stk Hvitløksbåter
- 1 stk Pose med tex-mex krydder
- 1 boks Økologisk mais

SLIK GJØR DU:

- 1** Kutt løk og hvitløk.
- 2** Stek hjortekjøttdeig i en kjele, ha i løk og hvitløk.
- 3** Ha i hakkede hermetiske tomater, tomatpurre, salt, pepper og en pose med tex-mex krydder.
- 4** La koke i 10 minutter og smak til med salt og pepper.
- 5** Kutt alle grønnsaker og bland sammen i en skål.
- 6** Legg salat, kjøttsaus og en neve tortilla chips på fat.
- 7** Topp kjøttsaus med 2 ss økologisk rømme.