



## VEGANER TACO

6A, HATLANE SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 boks mais
- 1 stk pose tacokrydder
- 150 g sopp
- 1 boks brune bønner
- 1 stk pose ruccula
- 1 boks tomatsalsa
- 4 stk tortillalefser

### SLIK GJØR DU:

- 2** Skjær sopp og stek dem raskt i ei panne. Hell av laken som bønnene ligger i. Ha dem i en gryte med vann og tacokrydder, varm opp svak varme, og la det hele tykne for en ekte tex-mex-følelse.
- 2** Pakk tortillaene godt inn i aluminiumsfolie og varm dem i ovnen på 160 grader i ca. 10 minutter.
- 3** Når tortillaene er ferdig varmet, smør på tomatsalsa. Legg på noen spiseskjeer bønner. Topp med mais og en håndfull ruccula.