



ANNIKENS TACOBOLLE

6A, BIRKENLUND SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 stk	paprika
2 stk	tomat
0.25 stk	isbergsalat
2 stk	kyllingfileter
100 g	gulost
4 stk	tacolefser
1 dl	rømme
0.5 stk	agurk
3 ts	tacokrydder

SLIK GJØR DU:

- 1 Legg tacolefsene i en ildfast bolle. Varm dem opp i stekovnen på 200 grader til de begynner å bli gylne i kanten. Ta dem ut av ovnen og avkjøl dem i bollen.
- 2 Skjær kyllingen i terninger og stek dem gylne i smør. Tilsett tacokrydder og vann. Kok i 2-3 min.
- 3 Grønnsakene vaskes og kuttes i små biter, som legges i striper med forskjellige farger sammen med mais, oppi tacolefse-bollen. Da blir det et fint mønster.
- 4 Server med revet ost og rømme ved siden av.