

DET SKAL DU HAVE HJEMME:

Salt og peber
Olie (oliven, eller raps olie)
Rivejern
Spækbræt
2 Gode knive,
Grydeskeer,
Skeer til at smage til med
Skåle
1 gryde
1 pande
Frysepose

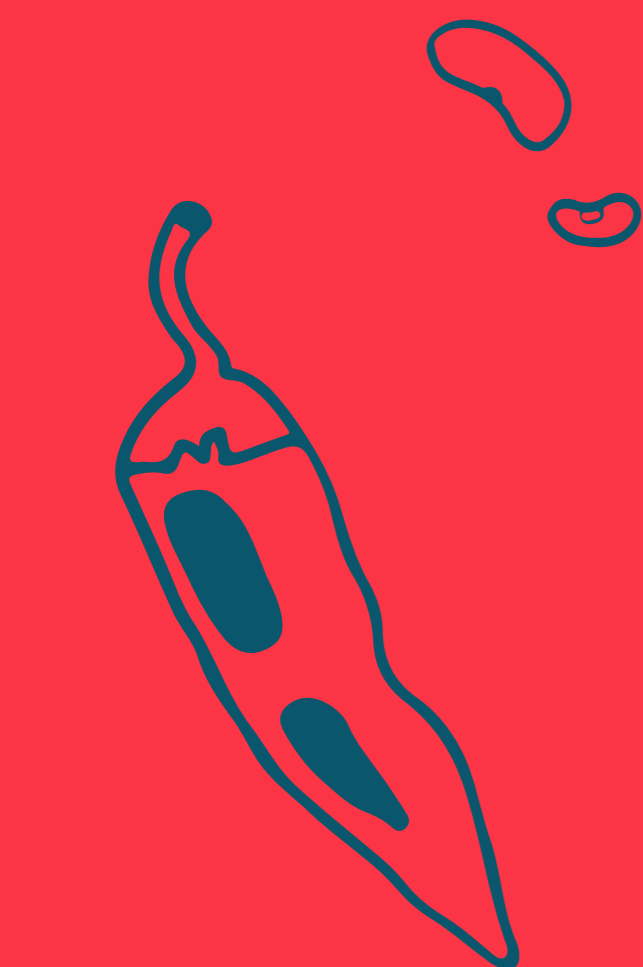
DET FÅR DU I BASIS PAKKEN:

1 hvidløg
1 bladselleri
1 pakke bouillonterninger
1 pakke smør
2 kg hvedemel

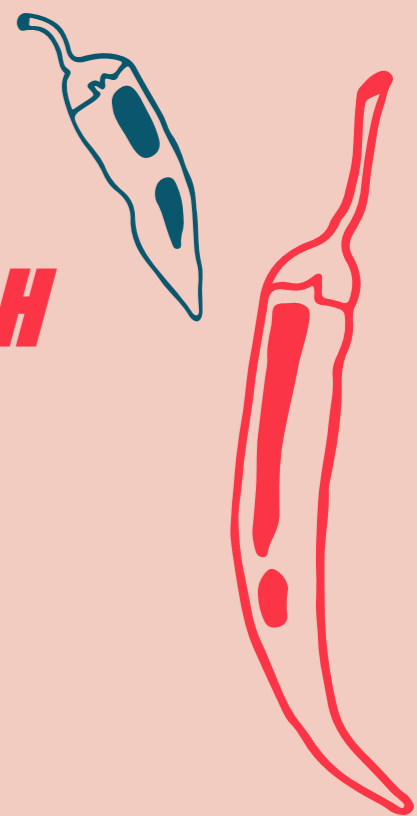
DET FÅR DU PR. 4 PERSONER:

1 brev tacomix
3 rødløg
2 chili
1 glas soltørrede tomater
1 squash
1 aubergine
1 dåse hakkede tomater
1 dåse kidneybønner
250g cremefraiche
100g revet cheddar
1 bundt persille
4 blomme tomater
1 avocado
1 lime

SE EVT. VIDEO OPSKRIFT HER.....



TACOS MED CHILI SIN CARNE GUACAMOLE OG TOMAT RELISH



TOMAT RELISH

4 blomme tomater
½ rødløg finthakket
½ chili finthakket
Salt og peber
Lidt oliven olie

1. Skær tomaterne i både, og skrab kernerne ud (gem dem til chilien).
2. Hak tomaterne fint, og rør dem sammen med rødløg og chili. Smag til med salt og peber, og olie.
3. Lad gerne relishen stå og trække på køkkenbordet indtil den skal serveres.

GUACAMOLE

1 avocado
½ chili (finthakket)
½ rødløg finthakket
1 fed hvidløg (finthakket)
100g creme fraiche (cirka)
1 lime (saften herfra)
1 tsk. Salt



1. Skær avocadoen over, og fjern stenen (gem stenen).
2. Mos avocado kødet med en gaffel i en skål.
3. Tilføj chili, rødløg, hvidløg og creme fraiche.
4. Smag til med salt og lime saft.
5. Put avocado stenen på toppen, så holder guacamolen sig frisk.

CHILI SIN CARNE

1 brev taco spice mix
3 spsk. olie
1½ finthakket rødløg
½ finthakket chili
3 spsk. soltørrede tomater
2 fed hvidløg finthakket
1 squash groftrevet
1 aubergine groftrevet
2 stængler bladselleri, finthakket
1 dåse hakkede tomater
1 dl grøntsagsbouillon
1 dåse kidneybønner (skyllet og drænet)
Salt og peber



1. Varm spice mixet godt igennem i en gryde, rør rundt i et par minutter, til det begynder at dufte pragtfuldt
2. Skru derefter lidt ned for varmen og tilsæt olie.
3. Tilsæt de hakkede rødløg, og lad dem simre, til de bliver let gennemsigtige
4. Tilsæt hvidløg, chili, squash, aubergine, bladselleri, de hakkede og soltørret tomater og grøntsagsbouillon
5. Læg låg på og lad det simre i 35-40 minutter
6. Tilsæt bønner og varm det godt igennem i 5 minutter
7. Smag retten til med salt og peber, og evt. mere chili (men husk der er andre end dig selv der skal kunne lide det)
8. Server med hjemmelavede tacos, creme fraiche, friskhakket persille, tomat relish, hjemmelavet guacamole og cheddarost.