

Tacoboller

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til madpakken

Ingredienser

400 g oksefars

1 spsk. olie

4 spsk. tacokrydderi

2 spsk. creme fraiche 18 %

1 rulle færdig pizzadej

1 pose revet mozzarella, 200 g

1 glas tomatsalsa

4 spsk majs

1 æg til pensling

Topping: Revet ost

Beskrivelse

Svits oksefarsen i en gryde i lidt olie. Rør i farsen så den bliver findelt. Steg i ca. 5 minutter til farsen har skiftet farve. Tilsæt tacokrydderi og steg et par minutter mere. Vend creme fraiche i til sidst.

Tænd ovnen på 200 grader.

Del pizzadejen i små firkanter ca. 10 x 10 cm. Læg revet ost, majs, salsa og en skefuld kødfyld på firkanterne. Saml dejen om fyldet. Læg dem på en bageplade med bagepapir med samlingen nedad.

Pensl bollerne med sammenpisket æg og drys med revet ost. Bag bollerne i ovnen i ca. 15 minutter til de er gyldne.