

Tacotærte

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Mexicansk

Ingredienser

Bund:

4 dl hvedemel

½ tsk. salt

2 tsk. bagepulver

½ dl flydende becel

1½ dl mælk

Fyld:

500 g hakket oksekød

1 løg

1 rød peberfrugt

1 grøn peberfrugt

1 pose tacokrydderi

1 dl vand

Pynt:

2 dl creme fraiche 9%

2 spsk. letmayonnaise

1 knivspids peber

1 dl revet ost

4 tomater

Persille

Beskrivelse

Tænd ovnen på 200 grader. Bland ingredienserne til tærtebunden og rul den tyndt ud. Læg den i et smurt fad og forbag den i 10-15 min. Hak løg og skær peberfrugter i små tern. Svits hakkekød og løg. Tilsæt tacokrydderi, peberfrugt, vand og lad det småkoge i 10 min. Læg fyldet i tærtebunden. Bland creme fraiche, mayonnaise og peber i en anden skål og fordel blandingen over tærten. Skær tomaterne i skiver og fordel det ovenpå. Drys med ost og bag i ca. 20 min. Pynt med finthakket persille.