Taco med guacamole og mangosalsa

1 lefse per person + tacochips

**Du trenger:**

400 g kjøttdeig

1 hakket charlottløk

1 båt finhakket kvitløk

1 riven gulrot

½ boks brune bønner

¼ boks hermetiske tomater

1 ts paprikapulver

1 ts spisskummen

½ ts korianderpulver

1 knivspiss kayennepepper eller chilipulver

1 klype oregano

Salt og pepper

**Slik gjør du:**

1. Stek kjøttdeigen på middels varme.
2. Tilsett løk, kvitløk og raspet gulrot og la det steike med kjøttdeigen til løken blir blank.
3. Ha i skylte bønner, hermetiske tomater og krydder. La alt småkoke på svak varme i ca 5 minutter. Smak til med salt og chilikrydder om det trengs.
4. Varm lefsene i ovnen i ca 5 minutt. (150 grader i 4 min.) Forslag til tilbehør:

Skåler med rømme, mais, paprika, agurk, guacamole, mangosalsa, salat og riven ost.



**Guacamole**

2 stk. modne avokado

saft av ½ stk. lime

1 båt hvitløk

0,5 stk. finhakket rød chili

3 ss lettrømme

Ei klype salt

Ei klype pepper

Ei klype sukker

**Slik gjer du:**

1. Del avokado i to og fjerne steinen. Grav ut avokadokjøttet med en spiseskei. Mos avokadoene med en gaffel på et skjærebrett, til en glatt mos.
2. Finhakk hvitløk og bland i.
3. Skis lime og ha i saften.
4. Tilsett rømme, salt, pepper og sukker.
5. Smak til med mer salt, pepper og sukker om det trengs.

**Mangosalsa**

1 stk. mango

½  stk. rødløk

1 stk. rød chili

0,5 potte frisk koriander

Ei klype salt

Ei klype kvernet pepper

Saften av ½  lime

**Slik gjer du:**

1. Skrell mango og del den i små terninger.
2. Finhakk rødløk, koriander og chili.
3. Skvis lime over og ha i salt og pepper.