

Taco Tots (4-5 barn)

Ingredienser til en gruppe:

- 2 til 3 store bakepoteter (1/2 bakepotet pr. barn)
- 250 g kyllingkjøttdeig
- 2 ss glutenfritt tacokrydder
- 0,75 dl vann
- 2 dl revet hvitost
- 2 ss olje til steking
- 1 ts salt (til kokevannet)

Fremgangsmåte:

Sett stekeovnen på 200° over og undervarme.

Potetene (koking)

1. Vask og skrubb potetene. Del hver potet i to på langs.

(pass på å dele på den siden som gjør at poteten etterpå ligger som en båt uten å velte.)

2. Legg potetbåtene i en kasserolle. Fyll på med vann slik at vannet dekker potetene. Sett på lokk. Sett kasserollen på komfyren på en passende, stor kokeplate. Sett på komfyren på det høyeste. Når vannet begynner å koke (boble), setter du ned varmen til middels varme. Kok i ca. 25-30 minutter. (pass på å sjekke at vannet koker innimellom. Stanser det opp, skur du opp temperaturen litt.)

3. Etter ca. 25-30 minutter, ta av lokket og stikk en gaffel ned i en potet. Er den mør (myk) er den ferdig. Skru av kokeplata. Sett på lokket igjen. Bruk grytekluter; en på hver side. Ha en liten åpning på en side. Hold godt og hell av kokevannet i vasken. Sett kasserollen på komfyren. Ta av lokket og la potetene dampe i 2 minutter.

Kyllingkjøttdeigen (steking)

1. Sett stekepanna på komfyren. Ta 1-2 ss matolje i panna, og sett på middels varme. Legg kyllingkjøttdeigen i panna. Brun den til det ikke er noen rosa biter igjen. Bruk en stekespade til å hakke den i små biter underveis.

2. Tilsett 2 ss tacokrydder og 0,75 dl vann. Bland godt sammen. La det småkoke til vannet har trukket inn i kjøttet. Skru av kokeplata og trekk stekepanna tilside.

Gratinering i stekeovnen

1. Legg potetene på en skjærefjøl. Bruk en t-skje til å forsiktig grave ut innmat i potetene. Pass på å ikke grave ut for mye, eller slik at skallet på potetene blir ødelagt. Innmaten blandes godt sammen med kyllingkjøttdeigen (for å unngå matsvinn).
2. Legg bakepapir på en stekeplate. Plasser potetene på stekeplaten. Bruk en spiseskje eller stekespaden til å fylle kjøttet i potetene. Dryss over revet ost.
3. Sett stekeplaten på midterste rille i stekeovnen for gratinering i 10-12 minutter.
4. Når osten er smeltet og har blitt brunlig, bruk grytekluter til å ta ut stekeplaten.

Servering

Legg potetene over på et ildfast fat. Sett fatet midt på et dekket bord. Bruk stekespade eller serveringsbestikk til å forsyne dere.

BON APETIT!

