

Köttfärslimpa med smak av tacokrydda

God kväll! Älskar allt som smakar tacos. Hittade den här goda köttfärslimpan på Tasteline. Bönsalsan till gjorde susen. Nästa gång blir det till att göra dubbel sats. Nu blev det nästan inget över till matlåda.





Köttfärslimpa med texmexkryddor och bönsalsa

4 portioner

- 500 gram blandfärs
- 1 st ägg
- 1 burk(ar) crème fraiche
- 1 påse taco kryddmix
- 2 msk riven ost

Salsa

- 3 dl röda kidneybönor, konserv
- 3 st tomater
- 0,5 st gurka
- 1 dl majs-korn, frysta
- 1,5 dl chunky salsa, medium

Sätt ugnen på 180 grader. Blanda ihop färsen med ägg, crème fraiche och kryddmix. Lägg i en avlång ugnform. Gratinera i ca 45 minuter. Strö på ost i slutet.

Skär tomater och gurka i bitar. Blanda i en skål med sköljda bönor, majs och salsan. Servera köttfärslimpan med bönsalsan. Lägg till ris om du är mycket hungrig.