

Testlagat - Gratinerade tacobåtar

Gjorde en variant på tacos till fredagsmyset ikväll - gratinerade tacobåtar. Supersmarrigt!
Dessutom var båtarna ganska enkla att äta.

Barnen vill gärna äta tacos på fredagar. Jag tycker det kan bli lite långtråkigt ibland, därför känns det bra att i alla fall göra någon variant emellanåt. [Tacotårtan](#) är också en favorit.





Gratinerade tacobåtar

8 st

8 st Stand 'N' Stuff Tortillas

800 g köttfärs

1 gul lök

2 påsar tacokrydda

1 dl vatten

2 tomater

1 röd paprika

4 peperoni

Topping

2 dl crème fraîche

4 msk majonnäs

2 dl riven ost

2 pressade vitlöksklyftor



Finhacka löken och stek den glansig. Låt köttfärsen bryna med. Tillsätt tacokrydda och vatten. Koka så att köttfärsen blir rätt så torr. Lägg färsen i båtarna. Hacka tomater, paprika och peperoni. Strö över köttfärsen.

Blanda alla ingredienser till toppingen och bred ut ovanpå båtarna. Grädda ca 10 min i 225° tills ytan fått vacker färg. Servera med tacosås, guacemole och grönsaker.







