

Tacorulle

Här hemma kör vi tacofredag nästan varje vecka. För att det inte ska bli för enformigt brukar vi göra lite olika varianter på tacos. Den här tacorullen är suveränt god och en favorit här hemma.





Tacorulle

Ca 10 bitar, 5 portioner

Fyllning

600 g färs

1 påse tacokrydda

2 dl crème fraiche, paprika och chili (ta vanlig om den inte finns)

230 g tacosalsa

4 dl riven ost

Degen

100 g smör

2 dl vetemjöl

½ tsk salt

3 dl mjölk

3 ägg



Gör så här: Börja med fyllningen. Stek köttfärsen, krydda med tacokrydda och ställ åt sidan.

Värm ugnen till 200°. Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjöl och salt. Späd med mjölken och vispa till en slät och klumpfri smet. Knäck i ett ägg i taget och vispa mellan varje några sekunder. Bred sedan ut smeten på en plåt klädd med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min, degen påminner om ugnspannkaka men är tunnare. Ta ut från ugnen och vänd sedan upp och ner, dra av bakplåtspappret.

Strö köttfärsen över pannkakan, bred crème fraîche och tacosalsa jämnt över hela färsen. Toppa med 3 dl riven ost och rulla sedan från långsidan till en "rulltårta". Strö på 1 dl riven ost och gratinera sedan mitt i ugnen i ca 10-12 min. Servera med sallad och tomat- och avokadosalsa.

Receptet kommer från [Zeinas kitchen](#). Om ni inte följer henne, så gör det. Så inspirerande!