

Nachos i ugn med köttfärs

Idag blev det nachos i ugn med köttfärs till middag. Så enkelt och gott. Bara att toppa med valfria tillbehör. Vi tog tacosås, körsbärstomater, röd lök, majs, turkisk yoghurt och koriander.



Nachos i ugn med köttfärs

4 personer

500 gram köttfärs
1 msk olja
1 påse tacokrydda
1 dl vatten
2,5 dl riven ost
250 g salta nachochips (ca 1 1/2 påse)
2 dl tacosås
Ca 10 körsbärstomater
2 dl turkisk yoghurt (Arla)
1 rödlök, skivad
1 liten burk majs
Färsk koriander till garnering

Isbergssallad

Gör så här: Värm ugnen till 200 grader. Stek köttfärsen. Tillsätt tacokrydda och vatten. Låt puttra några minuter. Sprid ut nachochips på bakplåtspapper i en långpanna. Sprid ut köttfärsen ovanpå. Toppa med riven ost. Gratinera i ugnen tills osten smält, ca 5-10 minuter. Ta ut plåten ur ugnen och toppa med tacosås, körsbärstomater, rödlök, majs och turkisk yoghurt. Garnera med koriander. Servera med isbergssallad och mer tacosås och yoghurt på sidan.