



Tacos med vildsvin

Fredagsmysfavoriten blir något extra med vildsvinsfärs från de svenska skogarna. Stek färsen i

färdig kryddmix och plocka fram favorittillbehören!

ANTAL PORTIONER: 4

INGREDIENSER

500 g vildsvinsfärs
2 msk olja
1 påse tacokrydda
1 1/2 dl vatten
1 avokado
1 burk majskorn (å 340 g)
12 hårda tacoskal
1 burk picklad rödlök
2 dl salsa
2 dl gräddfil
1 kruka koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på ugnen enligt anvisningen på förpackningen med tacoskal.
2. Stek färsen i olja och krydda med kryddmixen, rör ner vattnet och låt koka några minuter.
3. Tärna avokadon.
4. Låt majsen rinna av och rosta den sedan i en het panna med lite olja. Lägg upp i en skål.
5. Lägg tacoskalen på en plåt och värm dem mitt i ugnen enligt anvisningen på förpackningen.
6. Lägg majs och köttfärs i tacoskalen, servera med picklad rödlök, avokado, salsa och gräddfil.

Toppa med koriander.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se

