

# REST- FEST TACO



Kylen fylls lätt av rester efter en tacomid dag. Förvandla dem enkelt till nya rätter så sparar du både tid och gör en hållbar handling för miljön!



## PIZZA

Bred tacosås eller crème fraiche på tortillabröd. Lägg på exempelvis tacofärs, majs, rödlök och jalapenos. Toppa med riven ost. Grädda i 250° tills osten smält och fått färg, ca 10 min. Toppa ev den färdiga pizzan med sallad och gräddfil.



## BOWL

Lägg sallad i botten på en djup tallrik eller skål. Du kan även använda pasta eller ris om du har sådana rester. Portionera ut exempelvis avokado, bönor, tacofärs, hackad lök, majs, tomat och gurka i små öar ovanpå salladen. Servera med tacosås, gräddfil och nachos.



FLER RECEPT & TIPS HITTAR DU PÅ [arla.se](http://arla.se)