

# TACOFEST

i helt ny form!



## Tacopaj på tortillabröd

- 1 röd paprika • 3 dl svarta bönor
- 1 msk Arla Köket® Smör- & rapsolja • 2 dl fryst majs • 2 msk taco kryddmix • 2 ägg
- 1 dl Arla Köket® Lätt crème fraiche lime koriander
- 4 tortillabröd, medium • 1 dl Arla Köket® Texmex riven ost jalapeno chili

- 1 Sätt ugnen på 210° eller 190° varmluft.
- 2 Hetta upp smör- & rapsolja i en stekpanna. Fräs strimlad paprika, majs, sköljda bönor och kryddmix ca 3 min.
- 3 Klä in en pajform 22 cm med tortillabröd. Fyll pajen med grönsakerna.
- 4 Vispa ihop ägg med crème fraiche. Blanda ner i pajen. Strö över osten. Gratinera ca 15 min mitt i ugnen.
- 5 Toppa pajen med tex gurka, tomat, lime och koriander. Servera med resterande crème fraiche.