



GENERELL

## Lottas tacopaj i långpanna

Kock: **Lotta Öström** Tid: **50 min** Portioner: **8**

Matig tacopaj i långpanna som räcker till många.

Pajen räcker till 8- 12 personer beroende på hur hungrig man är och om man äter den till middag eller bara som ett litet mellanmål.





## INGREDIENSER

### **Pajdeg**

- 250 g smör
- 7.5 deciliter vetemjöl
- 1 tesked flingsalt
- 1 deciliter vatten

### **Köttfärsen**

- 1 klick smör
- 800 g köttfärs
- 2 påsar tacokrydda (spice mix for taco orginal)
- 2 klyftor vitlök

- 1 deciliter vatten
- 1 stycken röd paprika

### **Topping**

- 5 deciliter creme fraiche
- 2 matskedar chilisås typ heinz
- 2 teskedar mörk soya
- 5 stycken tomat
- 300 g riven ost
- 150 g tortilla chips cheese

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Slå på ugnen på 225 grader. Knåda ihop mjöl, smör, salt och vatten till en deg. Tryck ut degen i en långpanna och nagga pajskalet med en gaffel och ställ svalt.
- 2** Bryn köttfärsen i en klick smör i en stekpanna. Tillsätt den pressade vitlöken och tacokryddan samt vattnet låt puttra ihop någon minut. Dra stekpannan från värmen och tillsätt den hackade paprikan.
- 3** Tag fram pajskalet ur kylan och förgrädda i ugnen i 10-12 min. Häll sedan över den stekta tacofärsen i pajskalet.
- 4** Rör ihop creme fraiche med chillisås och soya. Bre sedan på blandningen på färsen och lägg på de skivade tomaterna. Strö på den rivna osten och de krossade chipsen. Grädda i ca 15 min till osten fått fin färg.
- 5** Servera med en god sallad och gräddfyl.