



VEGETARISK

Zucchinitacos med röd coleslaw

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Tacos går att variera på mängder av olika sätt. Här kommer ett recept på ett av mina favoritalternativ med fajitaskryddad kycklingfärs, hemmagjorda zucchinitortillas och en vegansk coleslaw på rödkål som ger en underbar lila färg! Tillbehören väljer du sedan själv.

Tips! Coleslawen håller sig bra i kylskåpet under veckan, gör en extra sats och ta fram till dina maträtter. Mums!



INGREDIENSER

Zucchinitortillas

- 1 stycken medelstor zucchini (ca 300 g)
- 3 stycken ägg
- 1 deciliter vetemjöl
- en nypa salt
- oregano (valfritt)

Rödkålscoleslaw

0.5 stycken rödkålshuvud

0.5 deciliter majonnäs (vegansk)

0.5 deciliter dijonsenap

1 deciliter planti creamy cooking original (går att ersätta med creme fraiche)

0.5 tesked curry (valfritt)

salt & peppar

Fajitakryddad kycklingfärs

500 gram kycklingfärs

1 påse fajitakrydda

0.5 deciliter vatten

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 180 grader. Skala och riv zucchini på den grövre delen av rivjärnet. Blanda ägg, vetemjöl, riven zucchini och kryddor. Bred ut smeten tunt på bakplåtsklädd ugnform så stora tortillas du vill ha. Grädda i ugnen ca 15-20 min tills de fått en gyllenbrun färg. Låt zucchinitortillan svalna.

2

Hyvla rödkålen med en osthyvel till tunna bitar, blanda sedan med majonnäs, dijonsenap och planti creamy cooking original samt kryddorna.

3

Stek kycklingfärsen med fajitakrydda tills allt är genomstekt, tillsätt lite vatten och låt puttra några mintuter.