VEGETARISK

Gratinerad tacofylld paprika med Camirossasås

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Gratinerad paprika - en klassiker i vegetarisk tacovariant.

Man kan ju fylla paprikor med vad som helst man har i kylen, t ex tacorester, kyckling- eller tonfiskröra osv. Här har jag valt att använda en vegetarisk färs kryddad med tacokrydda. Servera gärna med en sallad och den goda camirossasåsen.

INGREDIENSER

4 stycken paprikor, gärna i olika färger
800 gram vegofärs
2 påsar tacokrydda
2 deciliter creme fraiche
1 styck lök
1 styck solovitlök
4 deciliter riven ost
2 stycken chili

0.5 kruka persilja

Camirossasås

1 deciliter creme fraiche
1 deciliter majonnäs
0.5 deciliter ajvar relish, gärna stark
1 styck vitlöksklyfta
ev. salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader. Hacka och stek lök och vitlök mjuk och häll i färsen, kryddan och creme fraiche.
2. Halvera paprikorna och ta bort fröhuset, låt stjälken sitta kvar.
3. Fyll paprikorna och strö över riven ost, finhackad chili och persilja.
4. Gratinera ca 15 minuter i ugnen, eller tills de fått fin färg. Servera med en god sallad och t ex Camirossasåsen nedan.
5. Camirossasås: Riv vitlöken och blanda ingredienserna. Smaka av med salt och peppar. Toppa med t ex finhackad chili eller srirachasås för lite sting.
Jag använder stark Ajvar men går såklart lika bra med den milda om man inte vill ha styrkan.