



VEGETARISK

Gratinerad tacofylld paprika med Camirossås

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



Gratinerad paprika - en klassiker i vegetarisk tacovariant.

Man kan ju fylla paprikor med vad som helst man har i kylan, 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 camirossåsen.



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 kruk 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.