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.

50

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 soja
5 stycken tomater
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 kylen och förgrädda i ugnen i 10-12 min. Häll sedan över den stekta tacofärsen i pajskalet.

4. Rör ihop creme fraiche med chillisås och soja. 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 gräddfil.