



Creamy & Cheesy Taco med Garlic Mayo

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**

I höst lanserar Santa Maria två spännande nyheter för alla tacoälskare. En krämig och rund vitlöksås i smidig squeeze-flaska och en ny, ostig twist på den klassiska tacokryddan. Båda är milda i smaken och gör det enkelt att uppdatera fredagstacón. Här kommer ett recept på en härlig och klassisk fredagstaco som uppdaterats med Santa Maria Cheesy Taco Spice Mix. En krämig och mild färs som toppats med Santa Maria Creamy Garlic Mayo.



INGREDIENSER

- 500 g nötfärs (eller kycklingfärs)
- 1 msk olja eller smör
- 1 påse santa maria cheesy taco spice mix
- 1 dl crème fraîche eller vispgrädde
- 1 frp santa maria soft tortilla small

Pico de gallo

- 0,5 kruka koriander
- 5 st tomater
- 1 st lime, juicen från
- 1 st gul lök
- salt

Förslag på toppings

- sallad
- majs
- gurka
- rödlök
- salladsost
- riven ost
- santa maria taco sauce mild
- santa maria creamy garlic mayo

GÖR SÅ HÄR

1

Pico de gallo: Hacka lök och koriander. Kärna ur och tärna tomaterna fint. Blanda alla ingredienser, pressa över limejuice och smaka av med salt.



2

Tacos: Värm oljan eller smöret i en stekpanna på medelvärme. Tillsätt färsen och stek tills den är helt brynt.

3

Rör i Santa Maria Cheesy Taco Spice Mix och blanda väl. Tillsätt crème fraîche eller vispgrädde och låt sjuda på låg värme i 3-5 minuter tills det blir krämigt.

4

Servera i mjuka tortillabröd med dina favorittillbehör.

5

Toppa med Santa Maria Taco Sauce och Santa Maria Creamy Garlic Mayo.