



KÖTT

Kusliga tacoskallar

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Bjud familjen på en la?skiga tacoskallar med ruggigt god Tex Mex-fyllning till Halloween!



INGREDIENSER

400 g nötfärs
1 msk smör
1 påse santa maria taco spice mix original
1 dl vatten
4 st paprikor
2 dl creme fraiche
1 påse santa maria nacho chips original
1 dl riven ost
1 påse santa maria dip mix cheese

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200°C.

2

Bryn köttfärs i smör. Tillsätt Taco Spice Mix, vatten och låt koka på medelhög värme utan lock 5-10 min.

3

Skafr ut oögon, näsa och mun i paprikorna och skafr av toppen. Fyll på med köttfärs.

4

Blanda crème fraîche och Cheese-mixen till en saås. Fyll paprikorna med saßen och toppa med riven ost och krossade nachochips.

5

Gratinera paprikaskallarna 7-10 min eller allt dem som de är.