



## Potatistortilla

### Ingredienser 4 personer

---

400 g	potatis, mjölig
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 dl	purjolök, hackad
1,5 dl	ost, riven lagrad
8 st	tortillabröd, små
1 msk	smör

### Tacofärs

500 g	nötfärs
1 tsk	spiskummin
1 tsk	chilipulver
1 tsk	salt
1 msk	maizenaredning
1,5 dl	vatten

### Bönsalsa

2 st	tomater
1 st	avokado, stor
1 msk	citronsaft
410 g	kidneybönor
1 st	spansk peppar, finhackad röd
1 st	vitlösklyfta, pressad
1 msk	citronolja
2 krm	salt

### Till servering

1 paket	sallad
1 paket	gräddfil

## Tillagning: Potatistortilla

---

Ett matigt och gott tillbehör till tacofärsen blir det om tortillabröden fylls med mosad potatis, ost och purjolök.

1. Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Mosa dem med gaffel och blanda med salt, peppar, purjolök och ost. Fördela på 4 tortillabröd och lägg över resten av bröden.

2. Tacofärs: Stek nötfärsen i smör 3-5 minuter i stekpannan. Krydda med spiskummin, chilipeppar och salt. Strö på redning och håll i vatten. Låt koka ca 3 minuter.

3. Bönsalsa: Skär tomaterna i bitar. Dela, kärna ur och skär avokadon i bitar. Droppa över citronsaften. Blanda tomat, avokado, avspolade och avrunna bönor, pepparfrukt, vitlök och olja. Smaka av med salt.

4. Stek tortilla i smör ca 1 minut på varje sida. Skär i bitar och servera med köttfärsröra, bönsalsa, sallad och gräddfil.