

Varm tacotårta med god sallad och tortillachips

4-6port

- 1 barkis eller större brödkakebröd (delas så det består av tre delar)
- 600g nötfärs finmalen
- 2 påsar tacokrydda
- 2 st gula lökar
- 1-2 burkar majs
- 0,5 l vatten
- 8 st ägg
- 3-5 dl riven ost (helst västerbotten men det går också bra med en annan smakrik ost)



1. Stek nötfärsen och löken tillsammans med tacokryddan tills det fått en fin färg.
2. Slå vattnet och låt stå och småputtra i ca 20 min.
3. Låt svalna en liten stund innan du lägger i majs och blanda ihop med tacoblandningen.
4. Lägg upp 1:a delen av brödet på bakplåtspapper och bred jämt lager med fyllningen. (gansak rikligt lager)
5. Återupprepa ovanstående.
6. Sära gulan ifrån vitan på äggen och vispa äggvitan till ett hårt skum. Bred sen detta över tårtan.
Häll sedan på den rivna osten. Den varma smörgåstårtan är nu klar för åka in i ugnen.

Gräddas i ca 40 minuter på nedersta valse i 200 grader.

Tänk på att olika ugnar har olika värme så håll utkik så den inte branns. Tårtan skall ha en fin gyllenbrun färg.

Serveras med nachos eller tortillachips, crème fraiche , salsa eller tacosås och en god sallad.

Smaklig måltid och lycka till!

// Kram Jill