

Tacolasagne 4port

1påse nachochips
300g nötfärs
1 vitlöksklyfta
1påse tacokrydda
1 purjolök
1dl oliver, med pimiento
225g tacosås, mild
400g krossade tomater
2dl lätt crème fraiche
2dl riven ost

1. Sätt ugnen på 225grader. Lägg nachosen i en form. Bryn köttfärsen och blanda i pressad vitlök och tacokrydda. Fördela köttfärsen över nachosen.
2. Ansa purjolöken och skölj den. Strimla purjolöken, halvera oliverna och strö dem över köttfärsen.
3. Blanda tacosås med krossade tomater. Fördela såsen jämnt över purjolök och oliver. Rör crème fraiche så att den tunnar sig, tillsätt ev.1msk vatten. Bred crème fraiche över tomatsåsen och strö till sist på den rivna osten.

Grädda 25-30min

