

TACOKRYDDER LAGER DU ENKELT SELV!

De aller fleste av oss tyr til ferdigposene med tacokrydder når vi skal krydre kjøttdeigen, men det er i grunn helt unødvendig! Lager du krydderet selv, får du en enda bedre og langt mer smakfull versjon! Og lag gjerne en stor porsjon når du først er i gang, da har du til mange fredager fremover.

Ingredienser

- 3 ss chilipulver
- 2½ ts malt chilipepper, helst chiliflak
- 2½ ts tørket oregano
- 2 ss malt spisskummen
- 2 ss paprikapulver
- 2½ ts hvitløkspulver
- 1 ss havsalt
- 2 ts sort pepper
- ¼ ts malt anis

Slik gjør du:

1. Bland sammen alle ingrediensene.
2. Ha krydderblandingen på et rent glass med lokk!

Tips!

Ønsker du en litt mer hot variant, kan du tilsette ½ ts cayennepepper i blandingen.

Bruk ca. 2 ss av krydderblandingen og 1 dl vann til 400 gram kjøttdeig eller kjøtt i strimler.



STERK SALSA

Noen liker at det skal brenne litt på tunga. Her er en salsaoppskrift som har mye smak og i tillegg er hot. Server den til fredagstacoen sammen med nachos eller som tilbehør til pølser, og annen grillmat.

Ingredienser 4 porsjoner

- 1 boks hermetiske tomater i terninger
- 1 stk mango
- 2 stk jalapeño
- 3 stk finhakket vårløk
- 2 stk hermetisk grillet paprika i terninger
- 1 ts revet limeskall
- 1 ts revet appelsinskall
- 2 ss tequila (kan sløyfes)
- ¼ potte finhakket frisk koriander
- saften av ¼ stk lime
- ½ ts salt

Slik gjør du:

1. Hell hermetisk tomat i en sil og la tomatsaften renne av.
2. Bland mango, jalapeño, vårløk, grillet paprika, skall av lime og appelsin, tequila og koriander sammen i en bolle.
3. Ha den avrente hermetiske tomaten i bollen og rør alt godt sammen. Smak til med limesaft og salt.

Tips!

Ha gjerne i litt ekstra jalapeño om du liker sterk mat.



Trenger du juridisk bistand? Kontakt oss på telefon 32 25 47 00



www.fpadvokat.no - Nedre Torggate 18A, 3015 Drammen



Hos oss får du kjøpt alt til hagen

NBBO-medlemmer får
10 % rabatt på alle varer hos oss
– inkludert hagemøbler!

Åpningstider:

Hagesenteret har åpent fra ca. 1. april til 1. november
Mandag-fredag: 09.00-20.00 • lørdag 09.00-18.00
søndag 12.00-18.00



St. Hallvardsvei, 3400 Lier - Tlf.: 32 84 54 30 - www.planteborsen.no