

Tacotærte

Opskrift til 4-6 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

Ca. 40 minutter

Samlet tid

1 time

Ingredienser

Tærtedej

- 130 g hvedemel
- 70 g groft mel
- 1 lille tsk. salt
- 100 g smør eller olie
- 5-6 spsk. vand til dejen er sammenhængende

Fyld

- 200 g hakket oksekød
- 2 spsk. tacokrydderi
- 40 g tomatpure
- 5 æg
- 2 dl creme fraiche
- salt og peber
- 100 g cheddarost
- 2 peberfrugter
- 1 spsk. jalepenos

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader
2. Start med at lave bunden til tærten ved at komme mel og salt i en skål. Skær smør i tern og smuldr smørret ind i melet. Saml det med vandet. (Du kan også bruge olie frem for smør)
3. Rul dejen ud og kom den i en tærteform. Pres dejen op af kanterne og prik lidt huller med en gaffel. Forbag bunden i 10-14 minutter imens du klargør fyldet.
4. Svits oksekød af i olie på en pande og krydder med tacoblandingen. Tilføj også tomatpure og brun det af. Tag af varmen.
5. I en skål røres æg, creme fraiche, salt, peber og revet ost sammen.
6. Peberfrugterne skæres i ringe og jalepenos hakkes groft.
7. Over den forbagte tærtebund kommes først kødblandingen, så æggeblandingen og til sidst skiver af peberfrugt og jalepenos. Bag tærten en lille halv time yderligt til den er gylden og fast i det.