

Enkel Tacopaj

ENKEL TACOPAJ

För 4 personer

VITLÖK OCH CHILIMAJONNÄS

Klickbar länk till receptet i beskrivningen

TACOKRYDDA

Klickbar länk till receptet i beskrivningen

PAJDEG

3 dl mandelmjöl

0,5 dl sesamfrön

1 msk psylliumhusk/ fiberhusk

1 tsk himalayasalt/ havssalt

40 g kokosolja

1 st ägg

FYLLNING

500 g nötfärs

1 st gul lök

390 g krossade tomater

En omgång tacokrydda

DEKORATION

Efter tycke & smak vitlök och chilimajonnäs

HUSGERÅD

Måttsats

Bunke

Matberedare

Pajform

Skalkniv

Kniv

Stekpanna

Enkel Tacopaj

Enkel Tacopaj

Att duka upp med tacos till fredagsmyset har nästan blivit en tradition. Testa gärna denna enkla Tacopaj nästa gång det planeras för tacos hemma hos dig.

Så här gör du

- Förbered en omgång av vår [Vitlök och chilimajonnäs](#)
- Förbered en omgång med [Tacokrydda](#)
- Sätt ugnen på 175 grader
- Mixa mandelmjöl och sesamfrön i en matberedare med knivbladen
- Tillsätt psylliumhusk, havssalt, kokosolja och ägget och mixa igen till en deg
- Tryck ut degen i en pajform och nagga med en gaffel
- Förgrädda pajskalet i ca 10 minuter tills det fått lite färg
- Skala och hacka löken
- Bryn löken gyllen i en stekpanna
- Tillsätt nötfärsen
- Bryn samman tills färsen börjar få lite färg
- Tillsätt de krossade tomaterna
- Tillsätt Tacokryddan och rör ihop
- Koka samman några minuter
- Håll ner köttfärsröra i det förgräddade pajskalet
- Grädda mitt i ugnen i ca 20 minuter
- Ta ut Tacopajen och spritsa/ringla över lite vitlök och chilimajonnäs

Ät och Njut tillsammans med en stor och härlig sallad!

Fler goda recept till en lyckad tacokväll [hittar du här](#).

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#)