

Tacopaj med kyckling, jalapeño och mangold

Ingredienser

2 gula lökar
3 vitlöksklyftor
2 färska jalapeño
8 hg kycklingfärs
4 msk olivolja
4 msk taco kryddmix
4 dl riven ost
130 g röd mangold
6 ägg
4 dl mjölk
2 dl vispgrädde
10 tacobåtar

Sallad
Pumpakärnor
Paprika

Så här gör du

1. Sätt ugnen på 200 grader
2. Skala lök och vitlök hacka löken och riv vitlöken. Dela kärna ur och hacka jalapeñon fint
3. Bryn kycklingfärsen i olivoljan i en stekpanna, gärna i omgångar. Tillsätt lök, vitlök, jalapeño och kryddmixen i sista omgången. Lägg färsen i en bunke och vänd ner ost och mangold.
4. Knäck äggen i en bunke, vispa ner mjölk och grädde
5. Ställ tacobåtarna i en ugnssäker form med höga kanter som stöttar upp dem. Fördela färsblandningen i "båtarna". Fyll dem med äggstanningen och sätt in formen mitt i ugnen ca. 20 minuter tills fyllningen stelnat.
6. Till servering: Servera pajerna med sallad, rostade pumpakärnor och grillad paprika

