Taco Bowl med søtpotet og cottage cheese



Ingredienser

♥ 400 g karbonadedeig eller kjøttdeig
♥ 2 ss tacokrydder
♥ 1 dl vann
♥ 1 stor søtpotet
♥ 3 ss olivenolje
♥ 1 avokado
♥ 1 lime
♥ 400 g cottage cheese
♥ 4 cherrytomater (se tips)
♥ 2 ss Chilihonning (Hot Honey) (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Stek opp karbonadedeig (eller kjøttdeig) i litt olje. Tilsett tacokrydder og vann. La kjøttet steke videre til mesteparten av vannet har fordampet.

Skrell søtpoteten og skjær den opp i terninger. Ha terningene utover en bakepapirdekket stekeplate. Drypp over litt olivenolje og kvern over salt og pepper.

Stek søtpotet-terningene midt i ovnen ved 200°C i 20–30 minutter. Sjekk med en gaffel at søtpoteten er helt myk før du tar platen ut av ovnen.

Finn frem to boller og fordel tacokjøttdeig og søtpotet-terningene i dem.

Skjær avokado i terninger. Drypp over presset limesaft for å unngå misfarging. Fordel biter fra en halv avokado i hver bolle.

Ha cottage cheese i bollene. Tilsett noen halve cherrytomater.

Ringle over **Chilihonning (Hot Honey)**.

Tips

♥ Jeg har gjort det enkelt her og har brukt ferdigkjøpt tacokrydder. Jeg liker veldig godt denne varianten fra Helios.

♥ Du finner en super oppskrift på **Chilihonning (Hot Honey)** her på Det søte liv. For å gjøre det enkelt, holder det å blande flytende honning som du varmer kort med chiliflak.

♥ I tillegg til cherrytomater kan du supplere med for eksempel agurk i terninger og/eller paprikabiter.

♥ Du kan også toppe med syltede jalapeños, revet cheddar og frisk koriander.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/taco-bowl-med-sotpotet-og-cottage-cheese