

MUSSELBAREN'S

# MOULES SMASH TACOS



MUSSELBAREN

## TILLAGNING

Tidsåtgång c:a 30 minuter

Riv eller hacka löken mycket fint, blanda med färsen och tillsätt gräddmjölk till smidig men ej lös konsistens. Smaka av med peppar och ev salt.

Fördela färsen på tortillabröden och bred ut jämt, nästan ut till kanten. Hit går bra att förbereda.

Hetta upp smör och olja i en vid panna, lägg i tortillan med färsen ned. Tryck till något på brödet.

Vänd med en bred spade och lägg ost på den stekta färssidan.

Flytta över till en skärbräda och ringla på dressing, lägg på sallad och några lökringar. Lägg gärna på något krispigt, t.ex. friterad grönkål.

Vik ihop och ät bums!

Recept: Emelie Didrik, Musselbaren 2023

## TILLBEHÖR

4 personer

8 tortilla-bröd ca 15 cm

400 gr musselfärs

1 lök el ca 10 cm purjo

1 – 1,5 dl gräddmjölk

Peppar

Ev salt

8 skivor hamburgerost

(el 1,5 dl riven ost)

1 påse salladsmix

1 rödlök

Srirachamajonnäs, el annan krämig dressing med sting  
Friterad grönkål eller lite rotfruktschips är trevligt som krisp.

