

## AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kök Filet pieces
- 2 jauhotortillaa
- 1 litra kasvislientä, valmiina tarjoiluun
- 2 tomaattia
- 1 avokado
- 1 punasipuli
- 1 vihreä jalapeño-pippuri
- 3 limeä
- 1 kevätsipuli
- 1 chipotle paprika (jauhettu savustettu meksikolainen paprika)
- 1 nippu korianteria

SERVING  4 ANNOSTAKESTO  30 MINVAIKEUSASTE  VÄLI-

Herkullinen mausteinen tacokeitto upeilla täytteillä ja täynnä makua - ja juuri niin vahvaa kuin haluat. Toisin sanoen täydellistä ruokaa, jos haluat lämpöä!

## VALMISTUS

**1. Kiehauta liemi ja lisää palat**

Keitä liemi. Kuori tomaatit, tee iholle risti ja kasta ne liemeen muutamaksi sekunniksi. Huuhtelee ne heti kylmän veden alla ja poista tomaateista kuori. Leikkaa tomaatit paloiksi ja poista siemenet. Lisää palat liemeen.

**2. Valmistele vihannekset ja paista fileepalat**

Paista fileepalat pienessä öljyssä pakkauksen ohjeen mukaan. Leikkaa avokado puoliksi, poista ydin. Leikkaa avokadot puoliksi ja kuori kuori. Leikkaa kevätsipuli, punasipuli ja jalapeño-pippuri ohuiksi renkaiksi.

**3. Leikkaa tortillat kolmioiksi ja paista niitä pienessä määrässä öljyä**

Leikkaa tortillat kolmioiksi ja paista niitä pienessä öljyssä pannulla, kunnes ne muuttuvat ruskeiksi. Mausta liemi limettimehulla.

**4. Jaa syville lautasille**

Levitä avokado, jalapeñopippuri ja fileepalat syville lautasille ja kaada kuuma liemi joukkoon.

**5. Lisää punasipuli, kevätsipuli ja korianteri, tarjoile paistetun tortillan kanssa!**

Lisää punasipuli, sipuli ja korianteri ja ripottele sitten chipotlea tai kuivattua punapippuria. Tarjoillaan paistetun tortillan kanssa.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI