

## Mexicansk lasagne

Opskriften er til 4 personer.

Ikke fryseegnet.

### Ingredienser:

2 spsk. olie til stegning  
500 g. hakket oksekød  
1 rød peberfrugt (tern)  
2 løg (hakket)  
2 fed hvidløg (fint hakket)  
1 brev taco krydderi  
1 1/2 dl. vand  
2 glas tacosauce (valgfri styrke)  
1 pk. tortillapandekager (3 stk.)  
200 g. reven ost  
Iceberg salat  
Agurk  
Tomater  
1 ds. majs  
1 bundt forårsløg

### Dressing:

200 g cremefraiche  
2 tsk tomatpuré  
1,5 tsk dijonsennep  
1,5 tsk paprika  
1 tsk hvidløgpulver

Rør cremefraiche sammen med de øvrige ingredienser, og smag til med salt og peber. Stil dressingen på køl.



### Sådan gør du:

Start med at finde alle ingredienser frem og gøre grøntsagerne klar.

Brun hakket oksekød i olie

Tilsæt løg, hvidløg og steget med i et par minutter.

Kom herefter peberfrugt, taco krydderi og vand i gryden, og bring den i kog.

Lad retten simre i 10 minutter.

Tilsæt tacosauce og tag gryden af varmen.

Klip tortillapandekagerne ud i kvarte.

Fordel lidt kødsauce i bunden af et ildfast fad. Derefter tortilla.

Gentag til det hele er brugt. Slut med kødsauce og til sidst ost på toppen.

Bag lasagnen ved 200 gr. varmluft i 30 minutter

Tag den ud af ovnen og lad den hvile i ca. 5 minutter.

Pynt med lasagnen med salat, tomat, agurk, majs og forårsløg

Serveres med dressing.