

## Krõbe taco pardiliha ja ananassiga



### Ettevalmistamine

1. Võtke pardifileesteik pakendist välja ja pange nahaga pool allapoole ettekuumutatud pannile. Küpsetage umbes 3 minutit, kuni nahk omandab kuld kollase värvi, seejärel keerake ümber ja küpsetage teiselt poolt samuti 3 minutit või kuni soovitud küpsuseni.
2. Tomatid, paprika, puhastatud sibul ja küüslauk keetke soolaga maitsestatud vees, kuni tomatid pehmenevad, seejärel kurnake ja jahutage.
3. Peenestatud chilli praadige õlis, segage keedetud köögiviljadega ja purustage mikseris homogeenseks massiks, maitsestage soola ja pipraga.
4. Sinine sibul peenestage, segage hakitud koriandri, roheline sidruni mahla, soola ja pipraga.
5. Puhastatud ananassilõigud maitsestage soola, pipra, õliga ja küpsetage praeahjus 180 °C temperatuuril 30 minutit.
6. Soojendatud Taco taskule pange tükeldatud pardiliha, valage kaste, lisage marineeritud sibul koos koriandri, küpsetatud ananassi, hakitud chilli ja piparmündiga.

Retsept on loodud koostöös VMG meeskonna ja Alfas Ivanauskasega.  
Tagasi retsept nimekirja

### KOOSTISAINED

	Taco:
300 g	KITCHEN me Pardifileesteik pipramarinaadis
1	värske ananass
20 g	koriandrit ja piparmünti
1	sinine sibul
	Taco taskud
	chilli
2	rohelist sidrunit
	Kaste:
50 ml	õli
20 g	chillit (erinevat liiki)
2	küüslauguküünt
1	sibul
2	tomatit
1	paprika
	soola

