

Cheesy taco rice med tortillachips → 20 - 30 minutter

<https://vm.tiktok.com/ZGeQgF5PJ/>

Ingredienser (4-6 personer)

- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 500 g. hakket oksekød
- Tacokrydderi
- 1 dåse hakkede tomater
- 500 ml oksebouillon (oksebouillon opløst i kogende vand)
- 300 g. ris
- 2 tortillapandekager
- 30 g. revet ost

Ingrediens	Indkøbspris	Pris for retten
Løg (1 kg.)	12	2,4
Hakket oksekød (500 g.)	45	4,5
Tacokrydderi	5,25	2,6
Hakkede tomater	6	6
Ris (1 kg.)	15	4,5
Tortillapandekager (6 stk.)	10,5	3,5
Mozzarella (150 g.)	15	4,5

Pris i alt

Indkøb: 115,75 kr.

For retten: 68,5 kr. for hele retten (4-6 personer)

4-6 portioner: 17 kr.- 11 kr. pr. portion

- Hak løg og hvidløg og steg dem på panden
- Brun 500 g. kød og hæld de hakkede tomater i når al kødet er brunet
- Hæld posen med tacokrydderierne i (eller hvad du selv ønsker at krydre med)
- Hæld bouillon i. Vask derefter dine ris og put det i kødsovsen
- Lad det simre med låg på, på lav varme i 10-12 minutter
- (Hvis nødvendigt) Smag til med ekstra krydderier
- Drys revet ost ovenpå
- Spis med nachoschips eller varme tortillapandekager (hvis man har rester)