<http://www.kotikokki.net/reseptit/nayta/279350/Amerikan%20%C3%A4idin%20taco-salaatti/>

**Tacosalaatti**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| sopivasti | jauhelihaa (sikaa, nautaa, broileria, mikä vain eniten miellyttää) |  |
| 1 pss | taco-mausteseosta |  |
|  | salaatinlehtiä |  |
|  | tomaattia |  |
|  | punasipulia |  |
|  |  |  |
|  | avokadoa |  |
|  | juustoraastetta |  |
|  | tortilla-chipsejä |  |
|  | thousand island -salaattikastiketta |  |

**Ohjeet**

Ruskista jauheliha kypsäksi ja lisää joukkoon taco-mauste. Imeytä ylimääräinen rasva talouspaperin päällä ja anna jäähtyä. Revi salaatti, pilko tomaatit, sipulit ja avokado. Murskaa tortillasipsit pienemmiksi, mutta vältä liian hienoa hakkelusta. Yhdistä kaikki aineet juustoraaste mukaan lukien ja sekoita varovasti. Lisää joukkoon pieni loraus salaatinkastiketta makua antamaan. Varo kuitenkin liian vetistä koostumusta.

Bon Appétit!

Tämän reseptin sain host-äidiltä Kalifornian kielikurssilta. Salaatti on mielettömän hyvää ja ruokaisaa. Sopii erinomaisesti esimerkiksi juhlien buffet-pöytään. Kevyemmän version saa jättämällä kastikkeen kokonaan pois, mutta se kuuluu kuitenkin alkuperäiseen ohjeeseen.