

# Kids' Quick Turkey Tacos

## with Guacamole and Cheddar Cheese

15 Minutes

### Start here

Before starting, wash and dry all produce.

### Bust out

Measuring spoons, large non-stick pan, paper towels

### Ingredients

	2 Person
Ground Turkey	250 g
Flour Tortillas	6
Tomato Sauce Base	2 tbsp
Cheddar Cheese, shredded	56 g
Enchilada Spice Blend	1 tbsp
Guacamole	3 tbsp
Sweet Bell Pepper	160 g
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

### Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



### 1 Prep

- Core, then cut **pepper** into ¼-inch slices.



### 2 Cook turkey and peppers

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **1 tbsp oil**, then **turkey** and **peppers**. Cook, breaking up **turkey** into smaller pieces, until no pink remains, 4-5 min.\*\*
- Add **tomato sauce base**, **Enchilada Spice Blend** and **2 tbsp water**. Cook, stirring often, until fragrant, 1 min.
- Season with **salt** and **pepper**.



### 3 Finish and serve

- Wrap **tortillas** in paper towels. Microwave until **tortillas** are warm and flexible, 1 min. (**TIP:** You can skip this step if you don't want to warm the tortillas!)
- Divide **tortillas** between plates.
- Top with **turkey and peppers**, **cheese** and **guacamole**.

# Tacos à la dinde pour les enfants

avec guacamole et cheddar

15 minutes

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes
Dinde hachée	250 g
Tortillas de farine	6
Base de sauce tomate	2 c. à soupe
Cheddar, râpé	56 g
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe
Guacamole	3 c. à soupe
Poivron	160 g
Huile*	
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (1/4 po).



## 2 Cuire la dinde et les poivrons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis la **dinde** et les **poivrons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, le **mélange d'épices à enchilada** et **2 c. à soupe d'eau**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- **Salier et poivrer**.



## 3 Terminer et servir

- Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Réchauffer au micro-ondes pendant 1 min, jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative.)
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes.
- Garnir du **mélange de dinde et de poivrons**, parsemer de **fromage** et couronner d'**un soupçon de guacamole**.