



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Alt i én tacopande med ost, jalapeñosyltet løg og røget chili dressing

Det skal du bruge

1 stk rødløg
1 stk jalapeño, frisk
2 spsk hvidvinseddike
½ stk gul peber
½ stk løg
300 g hakket oksekød
¼+¼ pose røget chili
½ pose mexico mix-krydderi
50 g revet cheddar
1½ spsk mayonnaise
4 stk tortilla-wraps
1 pk koriander, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- Jalapeñosyltede rødløg:** Pil rødløg og skær det og jalapeño i tynde skiver. Kog eddike, 3 spsk vand og 2 spsk sukker op i en lille gryde. Tag gryden af varmen og kom løg og jalapeño i. Lad det trække i lagen indtil servering.
- Grøntsager:** Skyl, rens og skær peberfrugt i strimler. Pil løg og skær i tynde skiver.
- Alt i én tacopande:** Varm en stegepande op til god varme og tilsæt lidt olie. Kom kødet på i ét stykke og steg ca. 1 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del nu kødet fra hinanden, skru ned til middel varme og steg til det er gennemstegt. Smag til med salt, peber og halvdelen af det røgede chili. Kom kødet over på en tallerken. Kom lidt ny olie på panden og steg løg og peberfrugt i 2-3 min. Kom kødet tilbage på panden, vend mexico krydderi i og drys revet ost over. Læg låg på og lad gryden stå på svag varme ca. 3 min. til osten er smeltet.
- Røget chilidressing:** Kom mayonnaisen i en lille skål og rør sammen med resten af det røgede chili og 1 spsk af syltelagen fra trin 2.
- Tortillas:** Varm tortillas på en tør pande ved høj varme 30 sek på hver side. Del dem i kvarte inden servering.
- Servering:** Skyl og hak koriander groft. Top tacopanden med røget chilidressing, koriander og syltede løg/jalapeño. Sæt panden på bordet, så alle kan fylde deres egne mini tortillas.