



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Okinawa taco rice med salsa

Ris

135 g jasminris

Mexi kød

300 g hakket oksekød
½ pose grøntsagsbouillon
1 pose mexico mix-krydderi
½ pose sojasauce
½ dl vand ^b

Salat

1 stk tomat
1 stk hjertesalat
1 stk avocado

Anret

50 g revet cheddar
1 pose tomat salsa

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Mexi kød:** Varm lidt olie op til høj varme i en gryde. Læg kødet på i ét stykke og brun ca. 1 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del nu kødet fra hianden med en grydeske og tilsæt bouillon, mexico-krydderi, soja og vand. Steg i 3-5 min. til væsken er kogt ind. Smag til med salt og peber.
- 3. Salat:** Skyl tomat og hjertesalat. Skær tomat i tern og salaten i strimler. Del avocado og fjern stenen. Tag kødet ud med en ske og skær i skiver.
- 4. Anret:** Kom risen i bunden af dybe skåle, drys med ost og top med mexi kød. Kom salat, tomat og tomat salsa over til sidst.