



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Krispig pankostekt färstortilla med sesamdressad kål och misomajonnäs

### Sesamdressad kål

Sesamfrön 1 förp  
Rödlök 1 st  
Strimlad vitkål 150 g  
Sesamolja 1 påse  
Vitvinsvinäger 1 msk  
● Salt 1 krm

### Misomajonnäs

Majonnäs 1 förp  
Miso ½ förp  
Srirachasås ½ förp

### Krispig färstortilla

Blandfärs 250 g  
Tortillabröd 4 st  
Panko 1 förp  
● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●  
Salt

- 1. Sesamdressad kål:** Rosta sesamfrö i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Finstrimla rödlök. Lägg allt i en bunke tillsammans med strimlad kål. Blanda med sesamolja, vitvinsvinäger och salt.
- 2. Misomajonnäs:** Blanda ihop majonnäs, miso och srirachasås i en skål.
- 3. Krispig färstortilla:** Lägg ut tortillabröd på arbetsbänken. Bred ut ett tunt lager blandfärs på tortillabröden. Krydda ytan med salt. Lägg panko på en tallrik. Lägg ner tortillabrödet med köttssidan ner i pankan så att blandfärsen blir panerad.
- 4.** Hetta upp olja i två stekpannor (om ni har). Stek tortillabröden i omgångar med den panerade köttssidan ner i stekpannan ca 2 min, eller tills ytan är frasig och köttet genomstekt.
- 5.** Servera genom att lägga lite kålsallad och misomajonnäs på det frasiga köttet. Vik ihop och ät.