



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Vietnamesisk burrito med stegt svinekød og mango

Det skal du bruge

135 g jasminris
½ stk skalotteløg
¾ stk ingefær
½ stk mango
¼+¼ stk lime
1 stk gulerod
1 pk koriander, frisk
300 g hakket gris & kalv
1 fed hvidløg
1 spsk sojasauce
½ tsk sambal oelek
4 stk tortilla-wraps
50 g salatmix toscana

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
sukker ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2.** Pil og hak løg fint. Skræl og riv ingefær. Skær skindet af mangoen og skær den i tern. Skyl lime og riv skallen fint og del derefter i 2.
- 3. Gulerodssalat:** Skræl og riv gulerod groft og hak koriander. Læg det i en skål og bland med limeskal, saft fra den ene del lime og halvdelen af ingefæren. Smag til med salt og peber.
- 4. Kødfyld:** Kom lidt olie på en pande. Brun kødet ved høj varme ca. 5 min. Tilsæt løg, resten af ingefæren, 1 tsk sukker og pres hvidløg i. Steg videre ca. 3 min. Tilføj soja, sambal oelek og saft fra resten af limen og steg yderligere ca. 2 min. Smag til med salt og peber.
- 5.** Bland de kogte ris i kødet og rør det godt sammen. Kom blandingen i en skål. Tør panden af og varm tortillas på panden **TIP:** Du kan i stedet varme tortillas i mikroovn.
- 6.** Fyld de varme tortillas med salatmix, kødfyld, gulerodssalat og mango. Rul dem sammen og spis dem varme.