



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Wrap med carnitas af gris

### Det skal du bruge

4 stk tortilla-wraps  
300 ca-g pulled pork  
1 pose three spices  
½ dåse kidneybønner  
½ stk hjertesalat  
1 stk tomat  
½ stk rødløg  
1 dåse majserner  
1 pose tomatalsa  
½ pk koriander, frisk

### Det skal du have

olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Tortillia:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Pak tortillas ind i stanniol. Varm dem i ovnen til resten af retten er færdig **TIP:** Du kan varme tortillas i microovn uden stanniol ca. 20 sek. pr stk og flere ad gangen.
- Carnitas:** Varm en pande eller kasserolle med lidt olie. Del kødet i mindre stykker og tilsæt mexi-krydderi og kidneybønner uden væde. Varm det godt igennem i ca. 10 min. Del det mere med en grydeske imens.
- Grønt:** Skyl salat og tomat. Skær salat i strimler og tomat i tern. Pil løg og skær i tynde skiver.
- Majs:** Varm en stegepande med lidt olie. Rist majsene så de får lidt farve.
- Anret:** Fyld tortillas med salat, tomat, majs, sauce, koriander, løg og kød.