



# Tortillas med oksekød, salsa og ristede majs

## Det skal du bruge

1 dåse majserner  
300 g hakket oksekød  
1 pose three spices  
125 g cherrytomater  
½ stk rødløg  
1 stk æble  
50 g salatmix napolitana  
4 stk tortilla-wraps  
1 pose tomat salsa  
1 pose urtdressing

## Det skal du have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Ristede majs:** Sigt væden fra majsene. Varm en stegepande op og steg majsene ca. 2 min. til de har fået lidt farve. Kom dem i en skål og sæt til side.
- Mexi-kød:** Kom lidt olie på panden og lad det varme op et øjeblik. Steg oksekødet ca. 5 min. ved høj varme. Tilsæt mexi-krydderi og ½ dl vand og rør det godt rundt. Kog videre ca. 2 min. til kødet er gennemstegt. Smag til med salt og peber.
- Grønt:** Skyl og skær tomaterne i halve. Pil og hak rødløg fint. Skær æbler i tern. Skyl salaten. Læg det hele på et fad.
- Tortillas:** Varm tortilla på en varm pande i 30 sek. **TIP:** De kan også varmes i ovn eller mikroovn. Fyld tortilla med kød, grønt, ristede majs og top med tomat salsa og dressing.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.