



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Tortillas med oksekød, salsa og ristede majs

Det skal du bruge

140 g majskeer
300 g hakket oksekød
1 pose mexican mix-krydderier
125 g cherrytomater
½ stk rødløg
1 stk æble
50 g salatmix napolitana
4 stk tortilla-wraps
1 pakke tomatssalsa
1 pose let urtdressing

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 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.
- 2 Mexi-kød:** Kom lidt olie på panden og lad det varme op et øjeblik. Steg oksekødet ca. 5 min. ved høj varme. Tilsæt mexi-krydderier og ½ dl vand og rør det godt rundt. Kog videre ca. 2 min. til kødet er gennemstegt. Smag til med salt og peber.
- 3 Grønt:** Skyl og skær tomaterne i halve. Pil og hak rødløg fint. Skær æbler i tern. Skyl salaten. Læg det hele på et fad.
- 4 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 tomatssalsa og dressing.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.041 kJ / 727 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 28,0 g
heraf mættede fedtsyrer 7,5 g

Kulhydrat 75,9 g
heraf sukkerarter 24,0 g

Protein 42,8 g

Salt 4,1 g

Kostfibre 3,3 g