



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gratinerede tortillas med krydret oksekød og granatæblesalsa

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

½ stk rødløg
2 stk tomater
½ stk granatæble
½ pk mynte, frisk
300 (450)* g hakket oksekød
3 tsk mexican mix-krydderi
4 stk tortilla-wraps
75 g revet cheddar
⅔ stk hjertesalat
½ pose hvidløgsdressing

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C.
2. **Granatæble-salsa:** Hak rødløg og tomater fint. Halvér granatæble, hold den med skærefladen nedad og bank på bagsiden med en stor ske, så kernerne kommer ned i en skål. Bland med tomater, rødløg og mynteblade og krydr med salt og peber.
3. **Krydret oksekød:** Varm olie op i en gryde. Svits kødet grundigt og krydr med mexican-krydderi, salt og peber. Steg endnu 1 min. og hold det varmt.
4. **Gratinerede tortillas:** Læg tortillas ved siden af hinanden på en bageplade og drys med revet ost. Gratinér dem i ovnen under grillen til osten er gylden. Hold godt øje med dem.
5. Skyl og snit salat. Fordel salat, oksekød og salsa på de gratinerede tortillas, dryp med dressing og servér straks.