



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

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 pose tomatssalsa
1 pose let urtdressing

Det skal du have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 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.