



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wrap med carnitas af gris

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

Det skal du bruge

4 stk tortilla-wraps
300 (450)* ca-g pulled pork
1 (1½)* pose mexco mix-krydderi
½ dåse kidneybønner
½ stk hjertesalat
1 stk tomat
½ stk rødløg
165 (140)* g majserner
1 pose tomatalsa
½ pk koriander, frisk

Det skal du have

olie ^b

^b basisvare

- 1. 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.
- 2. 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.
- 3. Grønt:** Skyl salat og tomat. Skær salat i strimler og tomat i tern. Pil løg og skær i tynde skiver.
- 4. Majs:** Varm en stegepande med lidt olie. Rist majsene så de får lidt farve.
- 5. Anret:** Fyld tortillas med salat, tomat, majs, sauce, koriander, løg og kød.