



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Mexi-ruller med majs og mild salsa

Kødsauce

300 g hakket oksekød
1 stk løg
1 pose tomatpuré
1 pose mexican mix-krydderi
1 pose rosiner
2 dl vand ^b

Tortilla

4 stk tortilla-wraps

Grønt

1 stk hjertesalat
1 stk rød peber
½ dåse majserner
½-1 pose tomat salsa

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Kødsauce:** Pil og hak løg. Varm lidt olie op i en gryde. Tilsæt løg og svits ca. 1 min. Kom kødet i og svits til det har skiftet farve, rør jævnlige. Tilføj tomatpuré, mexican krydderi, rosiner og vand og lad saucen småkoge uden låg ca. 10-15 min. til den har en ret tyk i konsistensen. Smag til med salt og peber.
- 2. Tortillas:** Varm tortillas i mikroovn ca. 20 sek. pr stk. De kan også varmes på en varm pande. Så bliver de sprøde og lækre.
- 3. Grønt:** Skyl og snit salat fint. Skyl og rens peberfrugt og skær i tynde strimler. Hæld væden fra majsene.
- 4. Anret:** Kom kødsaucen på pandekagerne og fyld salat, peberfrugt og majs i. Top med tomat salsa, rul pandekagerne om fyldet og servér.