



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tortilla med mildt spicy fyld og snackgrønt

Det skal du bruge

1 stk gulerod
4 stk tortilla-wraps
300 g hakket oksekød
½ pose røget chili
1 pose tomat salsa
1 stk skoleagurk
1 stk hjertesalat
½ dåse kidneybønner
50 g revet cheddar

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Skræl og riv gulerod.
2. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Pak tortillas ind i alufolie og varm i ovnen til resten af retten er færdig. **TIP:** Du kan i stedet varme dem i microovn uden alufolie ca. 20 sek. pr stk lige inden de skal bruges.
3. **Kødfyld:** Hæld lidt olie i en gryde og steg kødet til det har skiftet farve. Rør i det jævnlige, så det deler sig. Kom salsasauce, røget chili og revet gulerod i. Kog det ca. 6 min. Smag til med salt og peber.
4. Skyl og tør agurk og skær i små tern. Skyl salaten og skær den i grove stykker. Skyl og afdryp kidneybønner i en sigte.
5. Servér de varme tortillas og fyld dem med kødsauce, bønner, grønt og revet ost efter smag.