



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gratineret åben tortilla med krydret oksekød og mangorelish

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

Mangorelish

½ stk mango
¾ stk rødløg
½-1 stk rød chili
¾ stk lime
1 spsk sukker ^b

Krydret oksekød

300 (450)* g hakket oksekød
½ dåse kidneybønner
1 pose mexico mix-krydderi

Gratineret tortillas

4 stk tortilla-wraps
50 g revet cheddar

Servering

1 pk koriander, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Mangorelish:** Skræl mango, skær mangokødet fri af stenen og skær det i tern ca. 1½ x 1½ cm. Hak rødløg. Halvér chili på langs, fjern kerner og frøvægge og hak fint.
3. **Mangorelish, fortsættelse:** Kom mango, rødløg, chili, limesaft og sukker i en gryde. Bring det i kog under omrøring og kog kraftigt et par min. Smag til med salt og peber og sæt til side.
4. **Krydret oksekød:** Varm olie op i en gryde. Svits kødet godt og krydr med Mexico mix. Hæld væden fra kidneybønnerne og lad dryppe af. Kom dem i gryden sammen med ½ dl vand og kog et kort øjeblik. Smag til med salt og peber.
5. **Gratineret tortilla:** Læg tortillas på en bageplade og drys med ost på hver. Gratinér i ovnen til osten er smeltet og gylden.
6. **Servering:** Skyl koriander og hak groft. Fordel kød og mangorelish på de gratinerede tortillas. Drys med koriander og servér.