



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Gratinerede tortillas med krydret oksekød og granatæblesalsa

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

- 1/2 stk rødløg
- 3 stk tomater
- 1/2 stk granatæble
- 1/2 pose mynte
- 300 (450)* g hakket oksekød
- 3 tsk mexico mix-krydderi
- 4 stk tortilla-wrap
- 75 g revet cheddar
- 2/3 stk hjertesalat

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 225°C.
- 2 Hak rødløg og tomater fint.
- 3 **Granatæble-salsa:** Halvér granatæble, hold den med skærefladen nedad og bank på bagsiden med en stor ske, så kernerne kommer ned i en skål. Bland med tomater, rødløg og mynteblade og krydr med salt og peber.
- 4 **Krydret oksekød:** Varm olie op i en gryde. Svits kødet grundigt og krydr med mexico-krydderi, salt og peber. Steg endnu 1 min. og hold det varmt.
- 5 Læg tortillas ved siden af hinanden på en bageplade og drys med revet ost. Gratinér dem i ovnen under grillen til osten er gylden. Hold godt øje med dem.
- 6 Skyl og snit salat. Fordel salat, oksekød og salsa på de gratinerede tortillas og servér straks.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.399 kj / 812 kcal (3.917 kj / 936 kcal)*
Indhold	Pr. portion *(2+)
Fedt	34,1 (41,3)* g
heraf mættede fedtsyrer	12,3 (14,4)* g
Kulhydrat	75,5 g
heraf sukkerarter	11,9 g
Protein	50,9 (65,5)* g
Salt	2,9 (3,0)* g
Kostfibre	5,7 g