



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Pulled pork i tortilla med chipotle-sauce

Det skal du bruge

300 ca-g pulled pork
4 stk tortilla-wraps
1 stk hjertesalat
2 stk tomater
1 stk rødløg
3 spsk chipotle-sauce
30 g nachochips
½ dl creme fraiche

Du skal selv have:

Fremgangsmåde

- 1 Læg posen med pulled pork i en gryde og dæk med vand. Varm gryden op til vandet næsten koger og lad det simre ved lav varme i ca. 15 min.
- 2 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Pak tortillas ind i stanniol og 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.
- 3 Skyl salat og tomater. Skær salat i strimler og tomater i tern. Pil rødløg og skær ½ løg i tynde skiver.
- 4 Tag kødet ud af posen. Læg det i et lille fad og træk kødet fra hinanden med en gaffel.
- 5 Fyld tortillas med salat, tomat, løg og kød. Luk dem, smør chipotle-sauce og creme fraiche på overfladen, drys med knuste nachos.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, Sennep, Soja

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:	2.842 kj / 679 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	22,8 g
heraf mættede fedtsyrer	7,1 g
Kulhydrat	76,4 g
heraf sukkerarter	16,8 g
Protein	42,2 g
Salt	4,3 g
Kostfibre	4,7 g