



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

# Sprøde mexicanske tacos med krydret kødfyld og tomatrelish

## 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.*

2 stk tomater  
1 stk løg  
140 g majskeer  
¼ stk appelsin  
1 spsk rødvinseddike  
6 stk taco-skaller  
⅓ stk solo hvidløg  
300 (450)\* g hakket gris & kalv  
½ dl tomatpuré  
2 tsk mexican mix-krydderi  
1 stk rød peber  
75 g bønnespirer

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Tomatrelish: Skær et låg af tomaterne. Pres dem fri for kerner og skær tomatkødet i små tern. Pil og hak løg. Bland tomat, majskeer og halvdelen af løget (Gem resten til senere). Bland 1 tsk appelsinskal, 1 spsk appelsinsaft og vineddike sammen og smag til med salt og peber. Hæld dressingen over grøntsagerne og bland det godt.
- 2** Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft). Lun tacoskallerne i 8-10 min. Hold øje med dem, så de ikke bliver brændte.
- 3** Pil og hak hvidløg fint. Kom ½ spsk olie på en pande og varm den godt op. Svits resten af løget, hvidløg og kød ved høj varme under omrøring. Tilsæt tomatpuré og mexican-krydderi og lad det småstege i 3-4 min. Smag til med salt og peber.
- 4** Rens peberfrugt og skær i strimler. Skyl bønnespirene. Kom kødfyldet i tacoskallerne og pynt med peberfrugt og bønnespirer. Hæld væden fra tomatrelishen og servér den til tacoskallerne.

## Allergener

Selleri, Svovldioxid

## 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: 2.755 kJ / 658 kcal  
(3.295 kJ / 787 kcal)\*

Indhold Pr. portion \*(2+)

Fedt 28,1 (35,6)\* g  
heraf mættede fedtsyrer 7,1 (9,5)\* g

Kulhydrat 60,6 (61,0)\* g  
heraf sukkerarter 26,8 g

Protein 40,8 (55,8)\* g

Salt 2,7 (2,8)\* g

Kostfibre 9,2 g