



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Lune tortillas med kødfyld

Det skal du bruge

4 stk gulerødder
1 stk løg
600 g hakket gris & kalv
1 fed hvidløg
1 tsk spidskommen
1½ dl tomatpuré
8 stk tortilla-wraps
1 stk rød peber
1½ stk hjertesalat
2½ dl creme fraiche
200 g revet cheddar

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Skræl gulerødder og skær halvdelen i små tern 1x1 cm. Pil og hak løg fint.
- 2 Varm 1 spsk olie op i en gryde. Svits gulerødstern, løg og kød i gryden til kødet skifter farve.
- 3 Pres hvidløg og kom det i gryden sammen med spidskommen og tomatpuré (GEM 1 tsk til dip på dag 2). Kog i 10-12 min. uden låg til det er ret tyktflydende, tilsæt evt. lidt vand. Smag til med salt og peber.
- 4 Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft). Pak halvdelen af tortillas i stanniol og varm i ovnen ca. 10 min. **TIP:** Du kan i stedet varme i microovn (uden stanniol) ca. 20 sek. pr. stk. gerne flere ad gangen.
- 5 Skær resten af gulerødderne i stave 1x5 cm. Skyl peberfrugt, fjern kerner og skær i strimler. Skyl salat og skær eller riv i mindre stykker.
- 6 Fyld tortillas med kødfyld, grøntsager, creme fraiche og revet ost (husk gem resten til dag 2). **TIP:** Stil ingredienserne på bordet hver for sig, så hver fylder sin egen tortilla.
- 7 **DAG 2:** Tænd ovnen på 200° varmluft. Fordel kødfyld på tortillas, rul sammen og læg i et ovnfast fad. Drys med revet ost og varm i ovnen 10-15 min. til det er gennemvarmt og får farve. Smag creme frisk til med tomatpuré, salt og peber og servér sammen med resten af grøntsagerne og salat.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

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: 3.875 kj / 926 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	46,4 g
heraf mættede fedtsyrer	19,8 g
Kulhydrat	69,2 g
heraf sukkerarter	22,4 g
Protein	57,8 g
Salt	2,8 g
Kostfibre	6,0 g