



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Soft tacos med carnitas af okse med majs og salsa

Det skal du bruge

- 300 g oksesteg af tykkam
- ½ spsk mexco mix-krydderi
- ½ dåse chilibønner
- 1 stk tomat
- ½ stk rødløg
- 1 dåse majserner
- 6 stk soft tacos
- ½ glas tacosauce

Du skal selv have:

Olie

Fremgangsmåde

- 1 Carnitas:** Varm lidt olie op på en pande eller i en gryde. Kom kødet i og skil det fra hinanden. Tilsæt mexi-krydderi og bønner uden væde. Varm det godt igennem i ca. 10 min. Del det mere med en grydeske imens.
- 2 Grønt:** Skyl tomat og skær i tern. Pil rødløg og skær i tynde skiver. Dræn majsene.
- 3 Soft tacos:** Varm en pande eller to op. Rist tacos ved høj varme ca. 1 min. på hver side.
- 4 Anret:** Fyld tacos med tomat, majs, løg og kød. Top med salsaen.

Allergener

Gluten, Hvede, 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:	2.893 kj / 691 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	28,1 g
heraf mættede fedtsyrer	9,6 g
Kulhydrat	66,4 g
heraf sukkerarter	10,7 g
Protein	43,2 g
Salt	4,1 g
Kostfibre	8,0 g