



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Taquitos med pulled pork

Det skal du bruge

300 ca-g pulled pork
1 stk avocado
½+½ stk lime
½+1 tsk mexican mix-krydderi
⅓ + ⅔ dl creme fraiche
1 stk tomat
½ stk rødløg
4 stk tortilla-wraps

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 **Pulled pork:** Kom kødet med væde/fond i en gryde. Varm kødet godt igennem under låg ved middel varme i ca. 5 min.
- 3 **Guacamole:** Del avocado, fjern stenen og tag kødet ud af skallen med en ske. Blend avocado med saft fra ½ lime, ½ tsk mexican krydderi og ⅓ dl creme fraiche med en stavblender. Smag til med salt og peber.
- 4 **Salsa:** Skyl og skær tomat i tern. Pil og hak rødløg. Kom det i en skål og vend med lidt olivenolie og limesaft. Smag til med salt og peber.
- 5 **Taquitos:** Træk kødet fra hinanden med 2 gafler. Sæt det over igen uden låg, tilsæt mexicomix og lad det koge til det meste af fonden er kogt ind. Fordel kødet i tortillasene og rul dem stramt sammen. Læg tortillasene på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen i ca. 10 min.
- 6 Servér taquitos med tomatsalsa, creme fraiche og guacamole.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Selleri, Sennep, 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:	2.864 kj / 685 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	32,7 g
heraf mættede fedtsyrer	11,9 g
Kulhydrat	57,4 g
heraf sukkerarter	10,1 g
Protein	40,1 g
Salt	4,0 g
Kostfibre	5,7 g