



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Alt i én tacopande med ost, jalapeñosyltet løg og røget chili dressing

## Det skal du bruge

1 stk rødløg  
2 spsk æbleeddike  
½ glas jalapeños  
½ stk gul peber  
½ stk løg  
300 g hakket oksekød  
¼+¼ pakke røget chili  
½ pose mexico mix-krydderi  
50 g revet cheddar  
2 spsk mayonnaise  
4 stk tortilla-wraps  
1 pakke koriander, frisk

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Jalapeñosyltede rødløg:** Pil rødløg og skær i tynde skiver. Kog eddike, 2 spsk. vand og 2 spsk sukker op i en lille gryde. Tag gryden af varmen og kom løg og jalapeños (uden væde) i. Lad det trække i lagen indtil servering.
- 2 Grøntsager:** Skyl, rens og skær peberfrugt i strimler. Pil løg og skær i tynde skiver.
- 3 Alt i én tacopande:** Varm en stegepande op til god varme og tilsæt lidt olie. Kom kødet på i ét stykke og steg ca. 1 min. på hver side, så det får stegeskorpe. Del nu kødet fra hinanden, skru ned til middel varme og steg til det er gennemstegt. Smag til med salt, peber og halvdelen af det røgede chili. Kom kødet over på en tallerken. Kom lidt ny olie på panden og steg løg og peberfrugt i 2-3 min. Kom kødet tilbage på panden, vend mexico krydderi i og drys revet ost over. Læg låg på og lad gryden stå på svag varme ca. 3 min. til osten er smeltet.
- 4 Røget chilidressing:** Kom mayonnaisen i en lille skål og rør sammen med resten af det røgede chili og 1 spsk af syltelagen fra trin 2.
- 5 Tortillas:** Varm tortillas på en tør pande ved høj varme 30 sek på hver side. Del dem i kvarte inden servering.
- 6 Servering:** Skyl og hak koriander groft. Top tacopanden med røget chilidressing, koriander og syltede løg/jalapeño. Sæt panden på bordet, så alle kan fylde deres egne mini tortillas.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovdioxid

## 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:	3.125 kj / 747 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	37,8 g
heraf mættede fedtsyrer	10,5 g
Kulhydrat	57,0 g
heraf sukkerarter	8,5 g
Protein	44,7 g
Salt	4,5 g
Kostfibre	2,1 g