



2 PORTIONER



3 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Vietnamesisk burrito med stegt svinekød og mango

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
½ stk skalotteløg  
¾ stk ingefær  
½ stk mango  
¼+¼ stk lime  
1 stk gulerod  
1 pakke koriander, frisk  
300 g hakket gris & kalv  
1 fed hvidløg  
1 spsk sojasauce  
½ tsk sambal oelek  
4 stk tortilla-wraps  
50 g salatmix toscana

## Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt, Sukker

## Fremgangsmåde

- 1** Ris: Kog risene som anvist på posen.
- 2** Pil og hak løg fint. Skræl og riv ingefær. Skær skindet af mangoen og skær den i tern. Skyl lime og riv skallen fint og del derefter i 2.
- 3** **Gulerodssalat:** Skræl og riv gulerod groft og hak koriander. Læg det i en skål og bland med limeskal, saft fra den ene del lime og halvdelen af ingefæren. Smag til med salt og peber.
- 4** **Kødfyld:** Kom lidt olie på en pande. Brun kødet ved høj varme ca. 5 min. Tilsæt løg, resten af ingefæren, 1 tsk sukker og pres hvidløg i. Steg videre ca. 3 min. Tilføj soja, sambal oelek og saft fra resten af limen og steg yderligere ca. 2 min. Smag til med salt og peber.
- 5** Bland de kogte ris i kødet og rør det godt sammen. Kom blandingen i en skål. Tør panden af og varm tortillas på panden **TIP:** Du kan i stedet varme tortillas i mikroovn.
- 6** Fyld de varme tortillas med salatmix, kødfyld, gulerodssalat og mango. Rul dem sammen og spis dem varme.

## Allergener

Gluten, Hvede, Soja

## 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: 3.760 kj / 899 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 23,6 g  
heraf mættede fedtsyrer 6,8 g

Kulhydrat 125,0 g  
heraf sukkerarter 18,5 g

Protein 46,7 g

Salt 3,4 g

Kostfibre 4,8 g