



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Majs tacos med oksekød, tomatsalsa og salat

Det skal du bruge

300 g hakket oksekød
1 pose mexico mix-krydderi
1 stk tomat
50 g salatmix napolitana
1 stk skoleagurk
6 stk soft tacos
1 pakke tomatsalsa
1 dl creme fraiche

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 2 **Mexi-krydret oksekød:** Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme. Kom kødet på i ét stykke og lad det stege 2 min. så det får lidt farve. Del kødet fra hinanden og tilsæt mexico krydderi samt lidt salt og peber. Steg videre i ca. 5 min.
- 3 **Grønt:** Skyl salat, tomat og agurk. Brug gerne en salatslynge til at tørre salaten, eller lad det dryppe af i en sigte/dørslag. Skær tomat og agurk i tern.
- 4 **Majs tacos:** Varm tacos i ovnen i 2-3 min.
- 5 **Anret:** Fyld tacos kød, tomat, agurk og salat. Top dem med salsa og creme fraiche.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, 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:	2.783 kj / 665 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	30,3 g
heraf mættede fedtsyrer	10,7 g
Kulhydrat	56,5 g
heraf sukkerarter	12,4 g
Protein	41,5 g
Salt	3,0 g
Kostfibre	3,8 g