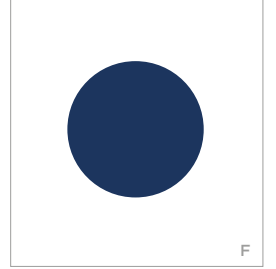




Vegetarisk fajita

med portobello, mozzarella och hemlagad tomatpuré

25-35 minuter



Vitlök



Rödlök



Tomat



Chili



Hello Mexico



Paprika



Paprika



Portobello



Lime



Crème Fraiche



Svarta Bönor



Avokado



Tortillas



Riven Mozzarella

Nu kör vi

Börja med att tvätta grönsaker, frukt och örter.

Köksredskap

Skärbräda, bakplåt, ugnform, stavmixer

Skafferivaror

Salt, peppar, olja

Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Rödlök	1 st	2 st
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Tomat	1 st	2 st
Chili (stark!)	½ st	1 st
Hello Mexico kryddmix	4 g	8 g
Paprika, röd	1 st	2 st
Paprika, gul	1 st	2 st
Portobello	150 g	280 g
Lime	1 st	2 st
Crème fraiche 7)	75 g	150 g
Svarta bönor	1 paket	2 paket
Avokado	1 st	1 st
Tortillas 3) 13)	1 paket	1 paket
Riven mozzarella 7)	1 påse	1 påse
Salt*, Peppar*, Olja*	efter smak & behov	

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	PER 100G	PER PORTION 733 G
Energi	471 kJ/113 kcal	3452 kJ/825 kcal
Fett	5 g	37 g
Varav mättat fett	2 g	15 g
Kolhydrat	11 g	83 g
Varav sockerarter	2 g	15 g
Protein	4 g	31 g
Fiber	3 g	22 g
Salt	0,4 g	2,8 g

Observera att näringsinformationen på receptkortet kan variera beroende på naturliga fluktuationer och kortvariga produktförändringar.

Allergier

3) Sesam 7) Mjöl 13) Gluten

(Se vidare information om allergier och eventuella spår av allergier på ingrediensförpackningen)

Hello Mexico kryddmix ingredienser: Kummin, paprika, havssalt, svartpeppar, rostad vitlök, rostade röd chili, lökpulver, cayenne, timjan, kryddpeppar, oregano

Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se



1. Förbered grönsaker

Sätt ugnen på 200°C, över- och undervärme.

Skala och skär **rödlök** i klyftor. Skala **vitlök**. Halvera **tomat**. Dela **chili (stark!)** [½ st, 2 pers] på längden och kärna ur.



4. Mixa tomatpuré

Mixa de **rostade tomaterna**, **chilin (stark!)**, **löken** och **vitlöken** i en blender, eller med en stavmixer, till en slät puré.

TIPS: Om du inte har en blender kan du finhacka grönsakerna när de kallnat och blanda dem tillsammans i en skål.

HELLO CHILI!

Chilins hetta mäts i enheten scoville. Den hetaste chilin som någonsin har mätts låg på 2 200 000 scoville. Den bjuder vi inte på ikväll!



2. Rosta grönsaker

Sprid ut **tomat-** och **chilihalvor** i en ugnform vända nedåt. Lägg till **rödlöksklyftor** och hel **vitlök**. Ringla över en skvätt **olja*** och krydda med **Hello Mexico kryddmix**, en nypa **salt*** och **peppar***.

Rosta **grönsakerna** på mellersta hyllan i ugnen i 15 min. Ändra till grillfunktion på ugnen de sista 5 min.



5. Blanda limes dressing

Dela **lime** i klyftor.

Blanda **crème fraiche** [½ burk, 2 pers] med en skvätt **limejuice**, en nypa **salt*** och **peppar*** efter smak i en skål.

Skölj **bönorna** i en sil under kallt vatten. Skiva **avokado**.

Värm **tortillas** i ugnen i 1-2 min.

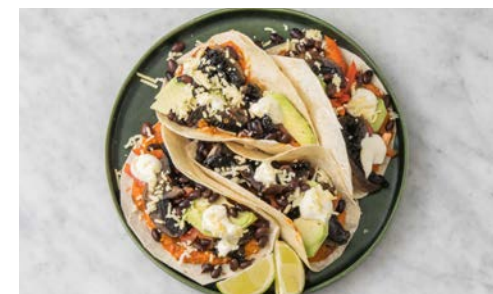


3. Skiva paprika & portobello

Halvera och kärna ur både **röd** och **gul paprika**. Skär både **paprikor** och **portabello** i tunna skivor.

Sprid ut **skivorna** på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över **olja*** och krydda med **salt*** och **peppar***. Rosta i ugnen, 18-20 min.

VIKTIGT: Glöm inte att ändra tillbaka till över- och undervärme när ugnformen med tomater är färdig.



6. Servera

Lägg **tortillabröd** på tallriken och bre på **tomatpuréen**. Fyll **tortillan** med **svarta bönor**, **paprika**, **svamp** och **avokado**.

Toppa med en klick **limes dressing** och **riven mozzarella** [½ påse, 2 pers].

För mer syrlighet kan du pressa en extra skvätt **limejuice**.

Smaklig måltid!