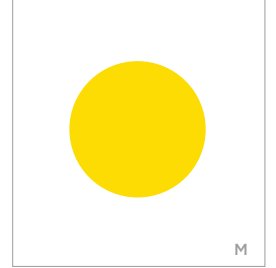




# Asiatiska tacos

med vegofärs, woksås och coleslaw

15-25 minuter



Gurka



Vegofärs



Tortillabröd



Morot



Strimlad Salladsmix



Aioli



Asiatisk Dressing



Lök



Asiatisk Woksås



## Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter.

## Köksredskap

Stekpanna, bakplåt

## Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja

## Ingredienser

	2 P	4 P
Gurka	1 st	1 st
Morot	1 st	2 st
Lök	1 st	2 st
Strimlad salladsmix	150 g	300 g
Aioli <b>8) 9)</b>	40 g	80 g
Vegofärs <b>11) 13)</b>	160 g	320 g
Asiatisk woksås <b>3) 11) 13) 14)</b>	75 g	150 g
Tortillabröd <b>13)</b>	8 st	16 st
Asiatisk dressing <b>3) 11) 13)</b>	40 g	80 g

\*Skafferivaror

## Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 510 g
Energi	624 kJ/153 kcal	3271 kJ/782 kcal
Fett	6 g	32 g
Varav mättat fett	1 g	3 g
Kolhydrat	17 g	88 g
Varav sockerarter	5 g	24 g
Protein	6 g	29 g
Fiber	2 g	9 g
Salt	1,0 g	5,0 g

## Allergener

**3) Sesam 8) Ägg 9) Senap 11) Soja 13) Gluten 14) Sulfiter**

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



## Förbered grönsaker

Skala **gurka** med en potatisskalare i långa band tills när kärnorna. Dela kärndelen i kvartar på längden, och tärna sen i små bitar.

Skala även **morot** i långa band.

Skiva **lök** tunt.



## Blanda coleslaw

Blanda **salladsmix**, **hackad gurka** (inte banden), och **aioli** i en stor skål. Krydda med **salt\*** och **peppar\***, och blanda väl.



## Stek lök

Hetta upp en skvätt **olivolja\*** i en mellanstor stekpanna på medelhög värme. Stek **lök** tills mjuk, 2-3 min.



## Stek färs

Tillsätt **vegofärs**, **asiatisk woksås** och en skvätt **vatten\*** till stekpannan. Stek i 2-3 min.



## Värm tortillas

Värm **minitortillas** i 10 s intervaller i mikron eller i en torr stekpanna tills genomvarma.



## Servera

Bygg **tacos** med **färs**, **coleslaw** och **gurk- och morotsband**. Ringla över **asiatisk dressing**.

**Smaklig måltid!**



**Vi gillar feedback. Hör av dig!**

SE +46 858 097 065 | [hej@hellofresh.se](mailto:hej@hellofresh.se)  
2021-V47