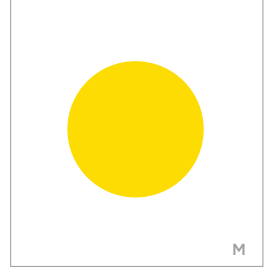








# Japanska tacos med blandfärs, sesamfrön och chili

15-25 minuter



-  Vittlöksklyfta
-  Blandfärs
-  Chili
-  Asiatisk Dressing
-  Asiatisk Woksås
-  Tortillabröd
-  Strimlad Salladsmix
-  Majonnäs
-  Ekologisk Lime
-  Rödlök
-  Ingefära
-  Sesamfrön

## Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

## Köksredskap

Stekpanna, bakplåt

## Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja

## Ingredienser

	2 P	4 P
Ingefära	1 st	1 st
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Rödlök	1 st	2 st
Lime, ekologisk	1 st	1 st
Chili	1 st	2 st
Blandfärs	250 g	500 g
Strimlad salladsmix	150 g	300 g
Asiatisk dressing <b>3) 11) 13)</b>	20 g	40 g
Majonnäs <b>8) 9)</b>	50 g	100 g
Sesamfrön <b>3)</b>	10 g	20 g
Asiatisk woksås <b>3) 11) 13) 14)</b>	½ paket	1 paket
Tortillabröd <b>13) 17)</b>	8 st	16 st

\*Skafferivaror

## Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 465 g
Energi	882 kJ/211 kcal	4104 kJ/981 kcal
Fett	12 g	57 g
Varav mättat fett	3 g	14 g
Kolhydrat	17 g	79 g
Varav sockerarter	3 g	13 g
Protein	8 g	36 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	0,6 g	3,0 g

## Allergener

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

Kan innehålla spår av: **17) Sesam**

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.



## Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | [hej@hellofresh.se](mailto:hej@hellofresh.se)  
2021-V29



## Förbered grönsaker

Sätt ugnen på 200°C/180°C varmluft.

Riv **ingefära** (oskalad) och **vitlök** fint.

Skiva **rödlök** tunt.

Riv en nypa **limezest** och skär sen i klyftor.

Skiva **chili** tunt.



## Krydda färs

Tillsätt **vitlök**, **ingefära** och **sesamfrön** till stekpannan, och stek i 1 min.

Tillsätt **asiatisk woksås** [½ paket, 2P] och blanda väl. Krydda generöst med **peppar**\*



## Stek blandfärs

Hetta upp en skvätt **olivolja**\* i en stor stekpanna på medelhög värme. Stek **blandfärs** och **rödlök** under omrörning i 5-6 min, eller tills brynt.

**VIKTIGT:** Köttet är färdiglagad när det är genomstekt och utan inslag av rosa.



## Värm tortillas

Packa in **tortillas** i folie och värm i ugnen i 4-5 min, eller tills genomvarma.



## Förbered sallad & dressing

Blanda **kålmix**, en skvätt **limejuice**, en nypa **limezest**, en skvätt **olivolja**\*, en nypa **salt**\* och **peppar**\* i en skål.

Blanda **asiatisk dressing** och **majonnäs** i en liten skål.



## Servera

Ställ fram alla ingredienser på bordet. Bre **asiatisk majo** på **tortillas**. Toppa med **kålsallad** och **köttfärs** och **chili**. Servera med resterande **limeklyftor**.

## Smaklig måltid!

### Hello ingefära!

För att undvika att den blir trådig när du river ska du vända den vinkelrätt mot rivjärnet, det vill säga på sidan. Fibrerna går nämligen från toppen till botten.