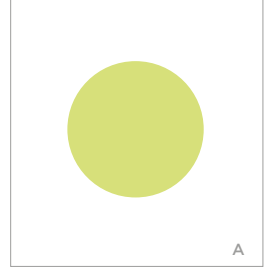




Japanska tacos med blandfärs, sesamfrön och chili

15-25 minuter



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

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

Rivjärn, stekpanna

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja

Ingredienser

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

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 513 g
Energi	813 kJ/194 kcal	4172 kJ/997 kcal
Fett	11 g	57 g
Varav mättat fett	3 g	14 g
Kolhydrat	16 g	82 g
Varav sockerarter	3 g	16 g
Protein	7 g	36 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,6 g	3,0 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

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.

Riv **morot** (oskalad).



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

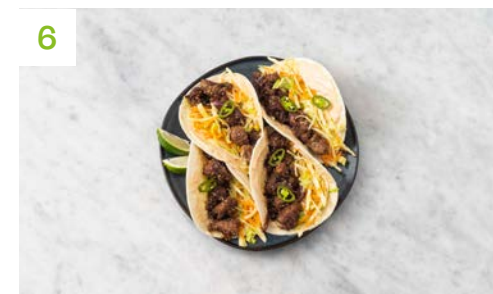
Packa in **tortillas** i folie och värm i ugnen i 4-5 min, eller tills genomvarma.



Förbered sallad & dressing

Blanda **salladsmix**, **morot**, 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 **sallad** och **köttfärs** och **chili**. Servera med resterande **limeklyftor**.

Smaklig måltid!



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V46