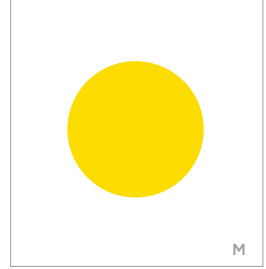




Pulled beans tacos med cajunmajo och tomatsalsa

15-25 minuter



Pulled Beans



Tortillabröd



Strimlad Salladsmix



Tex-Mex



Tomat



Ekologisk Lime



Koriander



Jalapeno



Rödlök



Ay Cajun-Ba



Majonnäs



Morot

Nu kör vi

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

Köksredskap

Stekpanna, rivjärn

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, vatten

Ingredienser

	2 P	4 P
Morot	1 st	2 st
Tomat	2 st	3 st
Rödlök	½ st	1 st
Jalapeno 🌶️	1 st	2 st
Koriander	1 påse	1 påse
Lime, ekologisk	1 st	1 st
Pulled beans 8) 11) 13)	240 g	480 g
Tex-Mex	5 g	10 g
Majonnäs 8) 9)	50 g	100 g
Ay Cajun-ba 14)	4 g	8 g
Strimlad salladsmix	½ påse	1 påse
Tortillabröd 13)	8 st	16 st

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 517 g
Energi	670 kJ/160 kcal	3462 kJ/828 kcal
Fett	7 g	36 g
Varav mättat fett	1 g	3 g
Kolhydrat	16 g	83 g
Varav sockerarter	2 g	11 g
Protein	8 g	40 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,8 g	3,9 g

Allergener

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 råvaror

Riv **morot** (oskalad) grovt.

Finhacka **tomat** och **rödlök** [½ st, 2P].

Skiva **jalapeño** tunt.

Grovhacka **koriander**.

Skär **lime** i klyftor.



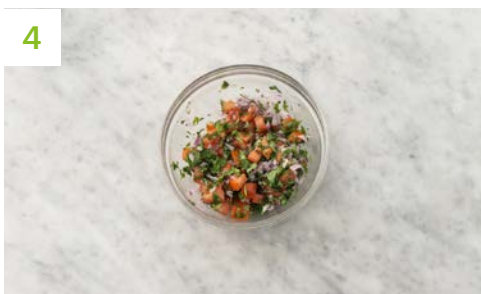
Stek bönor

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på medelhög värme. Tillsätt **pulled beans**, **Tex-Mex**, en skvätt **vatten***, en nypa **salt*** och **peppar***. Stek tills brynt, 3-4 min.



Blanda cajunmajo

Blanda **majonnäs**, **Ay Cajun-ba** och en skvätt **vatten*** i en liten skål.



Förbered salsa

Blanda **tomat**, **rödlök** (använd mindre om du inte är så förtjust i lök), en generös skvätt **limejuice**, och **hälften** av **koriandern** i en medelstor skål. Krydda med en nypa **salt*** och **peppar***.



Blanda sallad

Blanda **salladsmix** [½ påse, 2P], **morot**, en skvätt **limejuice** och **cajunmajo** [1 msk | 2 msk] i en stor skål.

Värm **tortillas** snabbt på en torr stekpanna eller på en tallrik i micron i 10 s intervaller, tills genomvarma.



Servera

Sätt fram allt på bordet. Bre **cajunmajo** på **tortillas**, och toppa med **coleslaw**, **pulled beans** och **tomatsalsa**.

Garnera med **jalapeño** och resterande **koriander**.

Smaklig måltid!



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V41