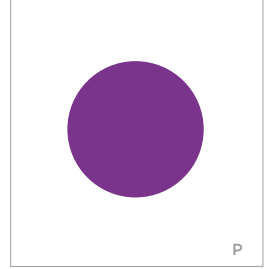




Tex-Mex Taco

med kjøttdeig, mozzarella & tomat

15-25 minutter



Kjøttdeig



Tortillabrød



Tex-Mex



Løk



Tomat



Revet Mozzarella



Salatblanding



Gulrot



BBQ-Saus

La oss komme i gang

Husk å vaske hender i 20 sekunder før du starter. Skyll deretter grønnsaker, frukt og urter. Ikke glem å vaske hender og kjøkkenredskaper rett etter håndtering av rått kjøtt og rå fisk.

Kjøkkenredskaper

Stekepanne, rivjern

Basisvarer

Salt, pepper, olivenolje

Ingredienser

	2 P	4 P
Løk	1 stk	2 stk
Gulrot	1 stk	2 stk
Tomat	1 stk	2 stk
Salatblanding	60 g	100 g
Kjøttdeig	250 g	500 g
Tortillabrød 13) 17)	8 stk	16 stk
Tex-Mex	5 g	10 g
BBQ-saus 9) 14)	½ pakke	1 pakke
Revet mozzarella 7)	50 g	100 g

*Basisvarer

Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porsjon 450 g
Energi	680 kj/163 kcal	3058 kj/731 kcal
Fett	6 g	28 g
Hvorav mettet fett	2 g	10 g
Karbohydrater	17 g	74 g
Hvorav sukkerarter	3 g	12 g
Protein	10 g	44 g
Fiber	1 g	3 g
Salt	1,0 g	4,4 g

Allergener

7) Melk **9)** Sennep **13)** Gluten **14)** Sulfitter
Kan inneholde spor av: **17)** Sesam

Les alltid produktetiketten for de nyeste opplysningene om allergener. Merk at næringsinnholdet på oppskriftskortet kan endre seg hvis ingredienser har blitt byttet ut.



Forbered grønnsaker

Sett ovnen på 220°C/200°C varmluft.

Finhakk **løk**.

Riv **gulrot** (uskrellet).

Finhakk **tomat**.

Skyll **salatblanding** i et dørslag under kaldt **vann***.



Stek kjøttdeig

Varm opp en skvett **olivenolje*** i en stekepanne på middels høy varme.

Stek **kjøttdeig** i 3-4 min, mens du bryter den opp med stekespaden.



Stek løk

Tilsett **løk** og stek i 2-3 min.

TIPS: Kjøttdeigen er ferdig når kjøttet er gjennomstekt og uten antydninger av rødt.



Varm tortillabrød

Pakk **tortillabrød** inn i folie og varm i ovnen i 4-5 min.



Krydre kjøttdeig

Tilsett **Tex-Mex** og en skvett **vann*** til stekepannen og stek i 1 min.

Fjern stekepannen fra varmen og rør inn **BBQ-saus** [½ pakke, 2P].

Smak til med **salt*** og **pepper***.



Server

Sett alle ingredienser på bordet.

Fyll **tortilla** med **salatblanding**, **kjøttdeig**, **tomat** og **revet gulrot**.

Topp med **mozzarella**.

Velbekomme!

HELLO TACO!

Taco er en av våre aller mest elskede og spiste fastfoods - og vi nordmenn elsker virkelig taco! Bytt ut den klassiske fredagstacoen med denne spennende varianten.



Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | hei@hellofresh.no
2021-U32