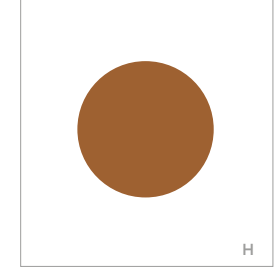




# Vietnamesisk-inspirert taco

med kjøttdeig, asiatisk majonesdressing & peanøtter

15-25 minutter



Asiatisk Dressing



Soyasaus



Hvitløksfedd



Ingefær



Chili



Lime



Gulrot



Mynte



Peanøtter



Kjøttdeig



Majones



Tortillabrød



Salatblanding

## 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, vann

## Ingredienser

	2 P	4 P
Hvitløksfedd	2 stk	4 stk
Ingefær	1 stk	1 stk
Chili 🌶️	1 stk	1 stk
Lime	1 stk	1 stk
Gulrot	1 stk	2 stk
Mynte	1 pose	1 pose
Peanøtter <b>1)</b>	20 g	40 g
Soyasaus <b>11) 13)</b>	25 ml	50 ml
Vann* (steg 2)	1 ss	2 ss
Kjøttdeig	250 g	500 g
Salatblanding	60 g	100 g
Majones <b>8) 9)</b>	50 g	100 g
Asiatisk dressing <b>3)11)13)</b>	20 g	40 g
Tortillabrød <b>13)</b>	8 stk	16 stk

\*Basisvarer

## Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porsjon 436 g
Energi	857 kj/205 kcal	3737 kj/893 kcal
Fett	11 g	46 g
Hvorav mettet fett	2 g	8 g
Karbohydrater	17 g	76 g
Hvorav sukkerarter	2 g	10 g
Protein	10 g	42 g
Fiber	1 g	4 g
Salt	1,3 g	5,6 g

## Allergener

**1) Peanøtter 3) Sesam 8) Egg 9) Sennep 11) Soya 13) Gluten**

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



## Forbered råvarer

Press eller finhakk **hvitløk**.

Riv **ingefær** fint.

Skjær **chili** i tynne skiver.

Riv **limeskall** [½ stk, 2P] og skjær **lime** i båter.

Riv **gulrot** (uskrellet) grovt.

Grovhakk **mynte** og **peanøtter**.

**VIKTIG:** Husk å skrubbe lime før du river skallet.



## Mariner kjøttdeig

Tilsett **marinade** og stek i 2-3 min, eller til den begynner å tykne.

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



## Lag marinade

Bland **hvitløk**, **ingefær**, **soyasaus**, **limeskall**, **vann\*** [1 ss | 2 ss] og en smule **limesaft** i en liten skål.



## Lag majonesdressing

Bland **majones** og **asiatisk dressing** i en liten skål.

Varm **tortillabrød** i 10 sek i mikrobølgeovn eller i en tørr stekepanne.



## Stek kjøttdeig

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

Stek **kjøttdeig** i 3-4 min, eller til gjennomstekt.

**VIKTIG:** Kjøttet er gjennomstekt når det er uten antydning av rødt.



## Server

Fyll **tortillabrød** med **salat**, **kjøttdeig** og **gulrot**.

Topp med **asiatisk majonesdressing**, **peanøtter**, **mynte** og **chili**.

**Velbekomme!**

HELLO TACO!

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



Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | [hei@hellofresh.no](mailto:hei@hellofresh.no)  
2021-U37