

INGREDIENSER

- 1 pakke Hälsans Kök Filét Pieces (320g)
- 125 g kidneybønner (fra dåse)
- 125 g dåsemajs
- 1 avocado
- 2 røde peberfrugter
- 2 tomater
- 4 gulerodstortillaer (eller anden vegetabilsk tortilla)
- 100 ml crème fraîche
- 1 spsk cajun krydderier
- En håndfuld frisk koriander
- 3 spsk plantebaseret olie

SERVING  4 SERVERINGVARIGHED  15 MINSVÆRHEDSGRAD  LET

Vegetariske mexicanske tortilla med Filet Pieces for hele familien. Nem, hurtig og lækker ret til den travle hverdag.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Mariner og steg dine Filet Pieces

Bland olien med cajunkrydderiet og mariner Filet Pieces. Varm en pande og steg dem i henhold til instruktionerne på pakken, indtil de er gyldenbrune.

2. Skær grøntsagerne

Hæld vandet fra bønner og majs. Vask de friske grøntsager og skær dem i tern. Bland grøntsagerne med majs.

3. Varm tortillabrødene

Varm tortillas i henhold til instruktionerne på pakken.

4. Tilføj Filet Pieces

Varm bønnerne med Filét Pieces de sidste par minutter.

5. Saml og server!

Dæk halvdelen af en tortilla med blandingen af cajun-marinerede Filét Pieces og bønner og top med grøntsagerne. Pynt med en god klat crème fraîche og koriander og fold tortillaen som du ønsker.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)