

## INGREDIENSER



4 SERVERING



15 MIN



LET

- 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

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 Filét 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 tortillaerne**

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](#)