

INGREDIENSER

1 pakke Sensational Burger (2 burgere)

Spinatblade

¼ rødkål

1 avocado

1 lime

Salt

Peber

1 fed hvidløg

2 spsk creme fraiche

2 tomater

1 rød peberfrugt

2 spsk mayonnaise

1 spsk tomatsalsa (fra glas)

2 tortillas

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  30 MIN

SVÆRHEDSGRAD 
INTERMEDIATE

Kan du ikke finde ud af om du helst vil have burger eller wrap? Hvorfor så ikke prøve vores burgerwrap, som er det bedste fra begge retter. Velbekomme!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Skær rødkål

Skær rødkål i meget tynde strimler og drys med limesaft.

2. Lav guacamole

Mos avocado med en gaffel. Tilsæt presset hvidløg, crème fraiche, limesaft, salt og peber.

3. Lav tomatsalsaen

Skær tomaterne i tern og peberfrugt i strimler. Bland mayonnaisen med tomatsalsaen.

4. Steg burgerbøfferne

Steg eller grill Sensational Burgers i henhold til instruktionerne på pakken.

5. Saml og server!

Spred et lag avocado-creme på tortillaerne. Tilsæt peberfrugt, tomaten, rødkål og spinatblade. Sæt burgere ovenpå og tilføj tomat-mayonnaise sauce. Fold tortillaerne som en rulle og luk dem til. Server dem halveret med den resterende avocado-creme.

MADLAVNINGSTIPS

Kokkens tip: lækker med varme nyrebønner blandet med majs og ærter.

Kokkens tip: lækker med varme nyrebønner blandet med majs og ærter.

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK