

INGREDIENSER

et lille bundt baby grønkålssalat eller spinat

¼ rødkål

1 avocado

1 lime

salt

peber

1 fed hvidløg

1 spsk creme fraîche

2 tomater

1 rød peberfrugt

2 spsk mayonnaise

1 spsk tomatsalsa (krukke)

2 mel tortillas

30 g ærter (valgfrit)

30 g majs (valgfrit)

50 g kidneybønner (valgfrit)

1 pakke Sensational Burger (2 burgere)



2 SERVERING



30 MIN



INTERMEDIATE

Er du træt af traditionelle burgere? Prøv vores Sensationelle Burger Vegetarian Wraps, alt hvad du elsker ved burgere pakket i en tortilla!

TILBEREDNINGSS INSTRUKTIONER

1. Vend kål med limesaft

Riv rødkålen i meget tynde strimler og drys med limesaft.

2. Lav guacamole

Mos avocadoen med en gaffel. Tilsæt finthakket hvidløg, creme fraiche, limesaft, salt og peber.

3. Bland tomatsalsa med mayonnaise

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

4. Kog de Sensational Burgers

Kog Sensational Burgers i en stegepande efter anvisningen på pakken.

5. Saml din wrap og nyd!

Smør et lag smøre avocado på tortillaerne. Tilsæt peberfrugt, tomat, rødkål og grønkålssalat. Læg burgerne ovenpå og kom tomat-mayonnaisesauce på. Fold tortillaerne til en rulle og læg enderne i for at lukke dem. Server dem halveret med det resterende avocadopålæg.

6. Tag din wrap til næste niveau!

Kokkens tip: Opgrader din wrap ved at servere den med varme kidneybønner blandet med majs og ærter.

MADLAVNINGSTIPS

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

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

SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK