

Oppskrift

Burrito med brisket-deig



1

Stek burgerdeigen i en varm panne med litt smør eller olje mens den hakkes i biter.
Krydre med tacokrydder og stek til akkurat gjennomstekt.

2

Skyll bønnene godt og vend inn med finhakket chili og koriander. Fordel kjøttblandingen i en stripe på midten av fire tortillas.

3

Legg på kokt ris, pico de gallo og rømme. Brett sammen tortillaen over fyllet og server, gjerne med en frisk salat

4

Pico de Gallo

Finhakk tomater, rødløk, hvitløk, purre, paprika, chili og koriander, og vend med limesaft, salt, pepper, sukker, tabasco og tomatpulp. La stå ca. 30 minutter så smakene får satt seg.

Produkter i denne oppskriften

Burgerdeig Brisket 2kg Enh



Ingredienser

Burgerdeig av brisket	600 g
Tacokrydder	2 ss
Kidneybønner	400 g
Rød Chili	1 stk
Koriander	10 g
Tortillalefser	4 stk
Kokt ris	200 g
Pico de gallo	8 ss
Rømme	60 g
Pico de gallo	
Tomat	50 g
Rødløk	30 g
Hvitløksfedd	1 stk
Purre	20 g
Rød paprika	30 g
Chili	1 stk

Pico de gallo

Koriander	10 g
Lime, saften av	1 stk
Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts
Sukker	0,5 ts
Tabasco	4 dråper
Tomatpulp på flaske (polpapezzi)	2 ss