

Burritos på 3 måter



1

Burritos med salsa, paprika og rødløk

Stek kjøttdeig og bland dette med finhakket rødløk, paprika og salsa. Pakk inn i lefse.

2

Burritos med rømme, hvitløk og persille

Stek kjøttdeig og bland dette med finhakket hvitløk, bladpersille og rømme. Pakk inn i lefse.

3

Burritos med crème fraîche, pintobønner og jalapeños

Lag puré av pintobønner, crème fraîche og jalapeños. Stek kjøttdeig og bland det med puréen. Pakk inn i lefse.

TIPS! Gratinér gjerne i ovn med ost på toppen.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttdeig 2x2kg Fr Enh



Ingredienser

Burritos med salsa, paprika og rødløk

Prior Kjøttdeig av kylling 1 kg

Tortillalefse 10 stk

Salsa (ferdig) 400 g

Grønn paprika 300 g

Rødløk 300 g

Burritos med rømme, hvitløk og persille

Prior Kjøttdeig av kylling 1 kg

Tortillalefse 10 stk

Rømme 750 g

Bladpersille 3,5 ss

Hvitløk, finhakket 50 g

Burritos med crème fraîche, pintobønner og jalapeños

Prior Kjøttdeig av kylling 1 kg

Tortillalefse 10 stk

Pinto bønner 750 g

Jalapeños 200 g

Crème fraîche 250 g