

Burrito med oksekød, svampe og majs

Samlet tid **15 min.** 10 min. Arbejdstid 5 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.387 kJ / 570 kcal

Fedt: **22 g** Protein: **31 g**
Kulhydrater: **55 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

100 g	svampe
0,5	løg
0,5	rød chili
1 spsk.	planteolie
200 g	oksekød
0,5	rød peberfrugt
1 spsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>
200 g	majs på dåse
1 g	hakket koriander
2	tortillas
Sauce:	
2 spsk.	crème fraiche
1	fed hvidløg, knust
1 tsk.	<u>Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce</u>

FREM GANGSMÅDE

Step 1

100 g svampe - **0,5** løg - **0,5** rød chili - **1 spsk.** planteolie - **200 g** oksekød - **0,5** rød peberfrugt - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **200 g** majs på dåse - **1 g** hakket koriander
Skær svampene i skiver, hak løget og den røde chili fint, og skær peberfrugten i tern. Opvarm planteolien på en pande, og steg løg, chili og svampe i 1 minut. Tilsæt det hakkede oksekød og Kikkoman sojasauce, og steg det under konstant omrøring i 2 minutter. Tilsæt peberfrugten, og fortsæt stegningen, indtil kødet begynder at tage farve, og peberfrugten bliver mør. Tilsæt majs, og varm det hele godt igennem i ca. 2 minutter. Drys lidt hakket koriander over, bland det godt sammen, og lad blandingen køle af.

Step 2

2 spsk. crème fraiche - **1** fed hvidløg, knust - **1 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **2** tortillas
Bland crème fraiche med det knuste hvidløg og Kikkoman sojasauce. Fordel fyldet fra step 1 på de to tortillas, smør saucen ud, rul dem stramt sammen, og steg de fyldte wraps, indtil de er gyldenbrune.