

# Crunchwrap (1 personer)

## Forberedelse

### Tilberedning

Med en skje, fordel Salsa i en 10 cm ring på hvetetortillaen. Ha så over paprika, jalapeno og en valgfritt kjøtt. Hell over cheddarsaus. Friter maistortilla til denne blir gylden og sprø. Legg en til to maistortilla over alt annet fyll, pakk så hvetelefsen rundt fyllet og maislefsen slik at du har en flat rund "pakke". Stek på begge sider i ca 2-3 minutter. Ha over guacamole, finhakket løk og koriander før servering.

For vegetar, bytt ut Tacokjøttdeig/Pulled Pork/Kylling med Salomon Crunchy Vegan Chick'n burger



## Produkter

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Tortilla Wrap Hvete 30cm *(Gluten,Hvete gluten)                   | 1 stk |
| Mission Maistortilla                                              | 2 stk |
| Salsa Chunky Mild                                                 | 50 ml |
| La Preferida Jalapeno skivet                                      | 10 g  |
| Paprika grønn bakt i strimler                                     | 20 g  |
| Maldon flaksalt bøtte 1,4 kg                                      | 2 g   |
| Cheddar cheese pose *(Melk)                                       | 70 g  |
| Casa California Guacamole Western                                 | 50 g  |
| Tacokjøttdeig/Pulled Pork/Kylling                                 | 75 g  |
| Koriander                                                         | 5 g   |
| Løk                                                               | 10 g  |
| FOR VEGETAR                                                       |       |
| Crunchy vegan hvete ChikBurger *(Gluten,Bygg gluten,Hvete gluten) |       |

*\*Allergener*