

Taquitos (1 personer)

Forberedelse

Tilberedning

Kutt entrecote i små terninger, bland så disse med chipotle. Stek disse på grill eller i en stekepanne 1 1-2 minutter. Ha så fetaost, revet ost og kjøttet i en bolle. Bland disse godt og rull miksen i 3 like store "pølser", ca 12-14 cm lange. Med en metallklype, rull maislefsene rundt ostemiksen, en etter en. Legg rullene side om side med "sømmene" mot hverandre, stikk en trepinne gjennom alle 3 slik at de ikke faller fra hverandre. Stek i frityr på 180 °C i 3-4 minutter, eller konveksjonsovn i 6-7 minutter. Ha salat på en tallerken, legg så de ferdige taquitos over salaten. Topp med varm salsa og guacamole på siden.



Produkter

Tortilla Hvete 16,5cm *(Gluten,Hvete gluten)	3 stk
El Paradiso Chipotle in Adobo	5 ml
Casa California Guacamole Western	50 g
Salsa Fresca	50 ml
Fetaost	10 g
Revet ost	25 g
Entrecote	50 g
Salat	50 g

*Allergener