HAUGEN-GRUPPEN

«Wet» eller sprø burrito (10 personer)



Forberedelse

Tilberedning
Legg en 30 cm tortilla på grillen eller benken, fyll med meksikansk ris, black bean chili, ekstra pulled pork (eller Homestyle Green Hero burger i biter), Salsa homestyle og Guacamole homestyle. Rull sammen uten å brette sidene. La den ligge på grillen til den blir sprø og crispy, eller bak i ovn i noen minutter. Server med cheddar på toppen. For en ekstra opplevelse kan du servere den «WET»; hell Enchilada sauce over mens gjesten ser på.

Om du lager mange burritoer, legg dem i GG 1/1 og server med saus og Cheddarost over, og masse ekstra Jalapenos på siden.

Her finner du oppskrift på:
Enchilada saus
Meksikansk ris

Produkter

Tortilla Wrap Grillmerket Frys *(Gluten,Hvete gluten)	10 stk
Salsa Chunky Hot	700 g
Casa California Guacamole Western	300 g
Cheddar cheese pose *(Melk)	200 g
La Preferida Jalapeno skivet	200 g
Pulled pork eller Kylling	300 g
Meksikansk ris (se oppskrift)	1,5 kg
Enchilada saus (se oppskrift)	500 g

*Allergener