

# Asiatiske tacos opskrift

Opskrift til 8 wraps (vi spiste 2 hver)

Samlet tid

40 minutters tid, hvis der skal laves 8 styks.

## Ingredienser

### Fars

- 1 pakke hakket svinekød
- 1 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 1 lille stump frisk ingefær (ca. 2\*3 cm)
- godt med salt og peber
- 1/4-1/2 tsk. chiliflager
- 2 spsk. soyasauce
- 2 spsk. teriyakisauce
- 1 æg
- 1 håndfuld persille
  
- 8 tortillas pandekager
- Blandet grønt: vi brugte agurk, forårsløg, frisk koriander, kål, avocado, cherrytomater og peberfrugt

### Teriyakisauce

- 2 spsk. soya
- 2 spsk. teriyaki
- en lille stump frisk ingefær (måske 2\*1 cm)
- 1 lille fed hvidløg
- 1 spsk. limesaft
- 1 lille spsk. chiliolie (stærkt, så vær obs)
- 2 spsk. sirup
- 1 spsk. sesam

## Sådan gør du

### FARS:

- Start med at lave din fars i en skål eller på røremaskine. Kom alle ingredienser i skålen (skalotteløg pilles og hakkes fint, hvidløg pilles og rives og ingefær skrælles og rives). Rør det godt sammen og stil til side, gerne på køl

### TERIYAKI SAUCE:

- Rør så din dressing/ sauce sammen i en skål. Igen skal hvidløg pilles og rives, ingefær skrælles og rives.

## GRØNT:

- Klargør grønt, det du ønsker at toppe dine wraps med. Skyl og skær i passende størrelse.

## TILBEREDNING:

- Tag dine tortillas pandekager frem og pres kødet godt ned på den ene side, så det fylder hele pandekagen i et tyndt lag. Gentag med dem alle.
- Nu skal de steges på en pande i lidt olie. Steg først med kødsiden ned af et par minutter, vend den så og giv den 30 sekunder eller et lille minuts tid på pandekage-siden også.
- Når den er færdig, kommes den over på tallerkenen. Kom de grøntsags toppings på, du ønsker og top med lidt teriyaki sauce. Spis med det samme.