

Bic Mac wrap

Opskrift til til 2 stk.

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 tortillaspandekager
- lidt olie til stegning
- 250 g hakket oksekød
- godt med allround krydderier + flagesalt
- 2 skiver cheddarost
- 1/3 af et iceberg salathovede
- 1/3 af en agurk
- 1 tomat
- 1/4 rødløg
- en syltet agurk (cornichon)

Dressing

- 1 god spsk. mayo
- 1 lille spsk. ketchup
- 1 god spsk. creme fraiche
- 1 tsk. sød sennep
- godt med salt og peber
- 1/2 tsk. paprika
- 1/2 tsk. hvidløgspulver
- 1 nip chilipulver
- 1 stor cornichon, finthakket

Sådan gør du

1. Rør dressingen sammen og snit grønt.
2. Pres oksekød godt ud på din tortilla pandekage og drys med all round krydderi
3. Kom den på en pande med lidt olie, og kødsiden nedad. Giv den et par minutter her til kødet er stegt og blevet lysebrunt.
4. Vend din pandekage om, så kødsiden nu er opad. Skru lidt ned for varmen og kom ost oven på kødet.
5. Tag den af panden og kom den over på en tallerken.
6. Kom salat, agurk, tomat, rødløg, skiver af cornichoner og dressing på og spis.