

Mexibowls

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Guacamole

- 2 avocadoer
- 2 store spsk. creme fraiche
- 2 tsk. citronsaft
- 1 fed hvidløg
- ½ tsk. salt + peber

Oksestrimler med grønt

- 200 g okseinderlår eller andre typer af oksekød
- 1 rød peberfrugt + 1 gul peberfrugt
- 1 stort rødløg
- 1 spsk. olie til stegning
- Salt + peber

Tortillachips

- 2 tortillapandekager
- 2 spsk. olie
- 50 g revet ost, gerne mozzarella eller cheddar
- 1 spsk. flagesalt

Andet

- 70 g mini romainesalat
- 150 g rødkål
- ½ agurk
- cirka 10 cherrytomater
- 1 lime
- Evt. et drys tørrede chiliflager og frisk koriander

Sådan gør du

1. Rør guacamolen sammen ved at mose avocadoerne med en gaffel og røre det sammen med cremefraiche, citronsaft, revet hvidløg, salt og peber. Stil til side.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

2. Snit romainesalaten og rødkålen, skær tomaterne i halve eller kvarte, og skær agurken i tern. Stil til side.
3. Tænd ovnen på 175 grader. Klip tortillapandekagerne ud i små trekanter med snit ind mod midten af pandekagerne. Fordel dem på en bageplade med bagepapir. Pensl de små trekanter med lidt olivenolie, drys med revet ost, og giv dem lidt flagesalt. Bag dem i ovnen i 10 minutter, eller til osten er smeltet.
4. Skær peberfrugterne og rødløget i lange strimler, og svits dem på panden ved høj varme i lidt olie. Giv dem et drys salt og peber. Tag herefter grøntsagerne af panden.
5. Skær okseinderlåret i strimler, og svits nu kødet på panden i lidt salt og peber – giv det små 3 minutter.
6. Bland oksestrimler og de stegte grøntsager sammen i en skål.
7. Anret dine mexi-bowls i små skåle eller dybe tallerkener. Fordel de forskellige ingredienser i små "bunker" i skålene. Her er snittet rødkål, romainesalat, tomater, agurk, oksestrimler med stegte grøntsager, guacamole og tortillachips.
8. Top med limebåde, tørret chili og frisk koriander.