

Paninis med oksekød

Opskrift til 2 personer

Jeg har sat tiden til at være omkring 20 minutter. Hvis du laver både avocadocreme og salsa til, tager det måske lige 5-10 minutter mere. Uden tilbehør er det en glimrende frokost, men som aftensmad vil jeg servere begge slags tilbehør til.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

2-3 minutter

Samlet tid

små 20 minutter

Ingredienser

- 200 g hakket oksekød
- olie til stegning + godt med krydder (jeg bruger salt, peber, paprika og lidt chilipulver)
- 3-4 spsk. vand
- 4 tortillaspandekager
- 1 god håndfuld frisk spinat
- 1 god håndfuld revet cheddar
- 1/2 rød peberfrugt
- 2 håndfulde sprøde nachos

Avocadocreme

- 1 avocado
- 1 spsk. limesaft
- lidt salt og peber

Tomatsalsa

- 10 cherrytomater
- 1/2 fed hvidløg, presset
- 2 cm frisk rød chili, finthakket
- 1 spsk. finthakket rødløg
- en lille håndfuld frisk basilikum
- 1 spsk. olie
- 1 tsk. flydende honning
- lidt salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at svitse kødet i olien på en pande og drys med krydderier. Vend det rundt i 4-5 minutter til det er stegt færdigt. Kom vand ved og lad det stå og småsimre

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 2

2. Hvis du vil servere med avocado og salsa, så lav også disse.
3. Lad to af tortillaspandekagerne være oprindelig størrelse. De andre to skal være mindre, så skær 3 cm af kanten af hele vejen rundt på dem begge. De her kanter kan sagtens bruges til chips, klip dem ud og pensl med olie + drys med salt. Bag og du har glimrende chips.
4. Tænd et pannijern
5. Skyl spinat og dup tørt.
6. Skyl og skær peberfrugt i mindre stykker.
7. Tag nu de store pandekager frem, fordel kødet i midten.
8. Kom frisk spinat, cheddarost, peberfrugt og nachoschips oven på.
9. Læg nu den mindre pandekage oven på og luk den store omkring.
10. Vend rundt og læg i et opvarmet paninijern
11. Giv den et par minutter og skær over.
12. Spis sammen med avcadocremen og salsaen.