

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

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.