

Smashed tacos med oksekød

Opskrift til 4 styks

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 4 tortilla pandekager
- 400 g hakket oksekød
- lidt krydderi, f.eks. allround
- olie til stegning
- 2 håndfulde snittet savoykål
- 2 gulerødder
- 1 grillost / halloumi
- 2 spsk. gomadressing
- 2 tsk. chilisauce (sriracha)
- 2-3 spsk. sesamfrø

Sådan gør du

1. Start med at klargøre toppings: kål skylles og snittes fint. Gulerødder rives (jeg bruger et juliennejern), osten skæres i skiver og grilles på en grillpande i lidt olie. Hvis du ønsker mere grønt, f.eks. agurk, urter, avocado eller forårsøg – gøres disse også klar.
2. Mas så kødet ud på pandekagerne, det skal blot presses så tyndt som muligt ud over hele pandekagen. Drys med lidt krydr.
3. Tag en stegepande frem og kom lidt olie på. Når den er varm, kommes pandekagen på med kødsiden nedad. Giv den et par minutter sådan og vend den så, så bagsiden også får en tur.
4. Fyld dem med dine grønne toppings, ost og dressing + frø. Nyd med det samme.