

Wrap med ossekød, guaca og salsa

Opskrift til 2 wraps

Se opskrift på [guacamole](#) her

Se opskrift på [salsa](#) her

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 tortillaspandekager
- lidt olie til stegning
- 250 g hakket oksekød
- godt med allround krydderier + flagesalt
- 2 håndfulde revet cheddarost
- salat i hver
- en omgang guacamole
- en omgang salsa

Sådan gør du

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