

Wraps med vegetarisk mexifyld

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Salsa

- 2 peberfrugter
- 1/3 frisk rød chili
- 3 fed hvidløg
- lidt olie til stegning
- 300 g tomater
- 1 lille rødløg
- 1 spsk. limesaft
- godt med salt og peber

Avocado creme

- 2 avocadoer
- 1 lille rødløg
- en god håndfuld frisk koriander
- et fed hvidløg
- 1/3 frisk rød chili
- 1/2 lime (saften)
- salt og peber

Bønnefyld

- 1 dåse sorte bønner
- lidt olie, salt og peber

Desuden

- 6 totillas pandekager
- 6 spsk. fetaost
- 6 spsk. syltede rødløg
- 1 god håndfuld frisk koriander
- evt. lidt frisk chili

Sådan gør du

1. Lav din salsa først: skær 1 peberfrugt, chili og hvidløg i mindre tern og steg det godt i olie på panden i 3-4 minutter ved ret hård varme.
2. Kom det i en blender og kør.
3. Hak tomater, endnu en peberfrugt og rødløg og kom det i en skål sammen med salt og peber. Efter 5-10 minutter kan du evt. hælde ovenskydende væske fra skålen.
4. Kom dét der er i blenderen ned i skålen med tomaterne og rør rundt. Smag til med limesaft og

ekstra salt og peber.

5. Lav din guacamole: kom avocado i en skå og mos det groft. Snit rødløg, koriander, hvidløg og chili fint og kom ved. Smag til med limesaft, salt og peber.
6. Dræn bønnerne og skyl dem i en si. Kom dem over på en pande med olie og steg dem sprøde. Krydr med salt og peber
7. Lun dine pandekager og fyld dem med salsa, guacamole, bønnerne, de syltede rødløg og lidt feta. Måske også lidt frisk koriander og/ eller chil