inköpslistan.se

Av: Henrik Hägglund

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Fest

VEGGIE BURRITOS

Ingredienser

4 st tortilla *(stora eller 8 små)*
3 st paprika *(en av varje färg)*
1 st lök, röd *(eller gul)*
200 g svamp *(t.ex. champinjoner)*
1 klyfta vitlök
1 st chili, grön *(gärna jalapeno)*
1 påse taco kryddmix *(eller egen blandning)*
1 burk tomater, krossade *(gärna smaksatta m. chili)*
2 dl ost *(t.ex. västerbottensost)*
2 msk rapsolja
salt
svartpeppar *(från kvarn)*
1 nypa råsocker
1 knippe koriander

Gör så här

Skär svampen i lagom stora bitar.
Skär paprikan i 2 x2 cem stora bitar.
Skär löken i halvmånar.
Hacka vitlök.
Hacka chili.
Hetta upp oljan i en stor stekpanna, det ska vara rejält varmt.
Börja med paprikan och stek den så att den får svarta fläckar.
Tillsätt svampen och låt den få färg. Tillsätt lök, vitlök och chili.
Häll på ca 1 dl av tomatkrosset, spara resten.
Tillsätt taco kryddmix.
Tillsätt en nypa socker.
Salta och peppra.
Låt puttra en liten stund på medelhög värme. Blandningen får inte vara rinnig, tomatkrosset skall bara binda ihop de övriga ingridienserna.
Hacka lite koriander och strö över blandningen.
Lägg blandningen på tortillabröden.
Rulla ihop till rör eller gör små paket.
Placera paketet i en ugnsform och skeda över lite utav det sparade tomatkrosset. Salta, peppra och strö över lite koriander. Toppa med ost.
Gratinera i ugnen på 225 grader tills osten bubblar och fått fin färg.

Servera med guacamole, refried beans, gräddfil och tomatsalasa samt en grönsallad