

Tortilla Burger

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Ingredienser

500 g hakket oksekød

1 pose Tex-Mex Burrito Spice Mix

1 æg

1 spsk. madolie

1 glas Santa Maria Tex-Mex Taco Sauce
Medium

Mozzarellaost

Salat (f.eks. iceberg)

2 store tomater

1 pakke Santa Maria Tex-Mex Soft
Tortilla

Beskrivelse

Det hakkede oksekød blandes i en skål med krydderimix og æg. Farsen formes til 4 bøffer og steges på panden i madolie. Krydre det med lidt salt og peber.

Vask salatbladene og tomatterne. Tomatterne og mozzarellaen skæres i skiver.

Varm pandekagerne i microoven i et par minutter eller som anvist på pakken.

For hver portion:

Skær en tortillapandekage over i to. Saml den ene, så den har form som en trekant. Kom lidt af taco-saucen på. (Ca. 1 spsk. eller efter smag)

Læg et salatblad på og derefter en bøf. Læg en mozzarellaskive og en tomatkive oven på bøffen. Saml den anden del af pandekagen lige som den første, og kom den oven på. Stik eventuelt en kødnål eller en tandstikker gennem burgeren for at holde sammen på den.