

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Grilled Fillet (300 g/4 stk. fillet)

1 stor gulerod

2 avocadoer

1 skalotteløg

300 g rødkål

100 ml yoghurt

Frisk koriander

1 tsk mexicanske krydderier

1 lime

4 store tortillas

Salt

Peber



4 SERVERING



25 MIN



LET

Prøv de vegetariske fajitas for en nem og hurtig aftensmad eller frokost. Tilføj gerne dine yndlings ingredienser for ekstra smag!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Lav dressingen

Bland yoghurt med 1 spsk olie, hakket koriander og en knivspids mexicanske krydderier. Smag til med salt og peber.

2. Mariner og bag de grillede fileter mariner og bag de grillede fileter

Tænd ovnen på 180 °C. Riv gulerødder og skær skalotteløg fint. Rør grøntsagerne sammen med yoghurt-dressingen i en skål. Mariner Hälsans Köks Grilled Fillet med resten af olien og mexicanske krydderier og læg dem på en bradepande. Bag i ovnen i 10-12 minutter til de er brune. Halver stykkerne på langs.

3. Saml og server

I mellemtiden skæres avocado i lange skiver og drysses med limejuice. Varm tortillas op til sidst og fyld dem med coleslaw, avocado og Grilled Fillet. Pynt hver tortilla med lidt frisk koriander.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)