

Ostig TORTILLAFEST

Redo för en smakfest? Med svarta bönor, krämig ost och mjuka tortillabröd fixar du en riktig succé till mellanmål eller middag! Superenkelt att göra, kul att äta, och perfekt att dela med kompisar. Fram med stekpannan, så kör vi!

4 PORT

TORTILLA MED OST & BÖNOR

1 förp svarta bönor, 400 g

1 schalottenlök

150 g Arla Köket®

Riven ost Texmex
jalapeno & chili

2 dl Arla Köket®

Lätt crème fraiche

8 små tortillabröd

2 msk Arla Köket®

Smör- & rapsolja

TILL SERVERING:

2 dl Arla Köket® TexMex

Lätt crème fraiche



- 1 Skölj bönorna, mosa och blanda dem med finhackad lök, ost och crème fraiche.
- 2 Fördela på 4 bröd. Lägg de andra ovanpå.
Hetta upp smör- & rapsolja i en stekpanna.
- 3 Stek på medelvärme tills osten smält och bröden fått fin färg.
- 4 Skär i bitar och servera med valfri texmexsås.

NYHET!

Maxa dina tacos med våra nya texmex-smaker från Arla Köket® – fräsch lime & koriander, sötstark mango eller ost med chilisting!

