

## AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kökin fileesuikaleita
- 125 g kidneypapuja (valutettu paino)
- 125 g säilykemaissia (valutettu paino)
- 1 avokado
- 2 makeaa suippopaprikaa
- 2 tomaattia
- 4 tortillaa
- 100 ml smetanaa
- 1 rkl cajun-maustetta
- 1 rkl tuoretta korianteria
- 3 rkl kasvipohjaista öljyä



4 ANNOSTA



15 MIN



HELPPO

Meksikolaistyylliset kasvistortillat valmistuvat hetkessä Hälsans Kökin ansiosta. Maista ja ihastu!

## VALMISTUS

**1. Valmista fileesuikaleet**

Sekoita astiassa cajun-mauste öljyyn ja marinoi Hälsans Kökin kasvisfileesuikaleet. Kuumenna paistinpannu ja paista fileesuikaleet pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti kullanuskeiksi.

**2. Valmista vihannekset**

Valuta pavut ja maissit nesteestä sillä aikaa. Puhdista tuoreet vihannekset ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Sekoita vihannekset maissin kanssa.

**3. Kuumenna pavut**

Kuumenna pavut yhdessä fileesuikaleiden kanssa muutaman minuutin ajan.

**4. Lämmitä tortillat**

Lämmitä tortillat pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

**5. Täytä tortillat ja tarjoile**

Peitä puolet tortillasta Cajun-fileesuikale-papuseoksella ja lisää päälle kasvissalaattia. Koristele crème fraîcheilla ja karkeasti hienonnetulla korianterilla. Taita lopuksi tortilla puoliksi ja nauti!

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**