



# Hapankaalitortillat (täyte kuuteen tortillaan)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta [www.rasilaisenhapankaali.fi](http://www.rasilaisenhapankaali.fi)

## Ainekset

2 rkl	öljyä
280 g	naudan tai possun ulkofilee suikaleita
4 rkl	soijakastiketta
½ tl	mustapippurirouhetta
140 g	sipulisuikaleita
120 g	paprikasuikaleita
200 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia valutettuna
200 g	ananasmurskaa
1 rkl	kuivattua oreganoa
8 rkl	Barbeque kastiketta (esimerkiksi Uncle Bens)
6 rkl	smetanaa tai kermaviiliä tortilloita

## Ruokaohje

- 1 Paista fileesuikaleet kypsiksi ja mausta. Paista kasvikset ja sipuli napakoiksi. Lisää pannulle hapankaaliseos, paista edelleen ja lisää lopuksi valutettu ananasmurska ja oregano.
- 2 Levitä tortilloille barbeque –kastike. Täytä tortillat yhdistetyllä lihakasvisseoksella. Kun haluat lisämakua, levitä lusikallinen smetanaa kullekin tortillalle täyteen päälle ennen rullaamista.
- 3 Kääri kuumat tortillat (katso lämmitysohjeet pakkauksen kyljestä) ja tarjoile ne heti, esimerkiksi vihersalaatin kera. Voit myös valmistaa ne ennen tarjoilua laittamalla täyte kylmille tortilloille ja lämmittämällä ne mikrossa ennen tarjoilua. Varo kuitenkin, etteivät tortillat sitkisty.

