

Jauhelihaburrito sienillä ja maissilla

kokonaisaika **15 min** **10 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):

2.387 kJ / 570 kcal

Rasva: **22 g** Proteiini: **31 g**

Hiilihydraatit: **55 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	herkkusieniä
0,5	sipuli
0,5	punainen chilipalko
1 rkl	kasviöljyä
200 g	naudan jauhelihaa
0,5	punainen paprika
1 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
200 g	säilykemaissia
1 g	silputtua korianteria
2	tortillaa
Kastike:	
2 rkl	kermaviiliä
1	valkosipulinkynsi murskattuna
1 tl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>

VALMISTUS

Vaihe 1

100 g herkkusieniä - **0,5** sipuli - **0,5** punainen chilipalko - **1 rkl** kasviöljyä - **200 g** naudan jauhelihaa - **0,5** punainen paprika - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **200 g** säilykemaissia - **1 g** silputtua korianteria
Viipaloi herkkusienet, silppua sipulia sekä chili ja kuutioi paprika. Kuullota sipulia, chiliä ja herkkusieniä kasviöljyssä pannulla minuutin verran. Lisää jauheliha sekä Kikkoman soijakastike ja paista jatkuvasti sekoittaen 2 minuuttia. Lisää kuutioitu paprika ja jatka paistamista, kunnes liha alkaa ruskistua ja paprika pehmetä. Lisää maissi ja kuumenna 2 minuuttia. Ripottele päälle silputtu korianteri, sekoita hyvin ja jätä jäähtymään.

Vaihe 2

2 rkl kermaviiliä - **1** valkosipulinkynsi murskattuna - **1 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **2** tortillaa
Sekoita kermaviili, murskattu valkosipulinkynsi ja Kikkoman soijakastike. Lusikoi lihatäytettä tortillalle, valuta kastiketta päälle, kääri tiukaksi kääreksi ja grillaa kullanuskeaksi.