



Mexicansk

Ingredienser

500 g magert oksekød
3 spsk. kinesisk soja
1 rødløg
1 rød chili
1 ds. hakkede tomater, 400 g
1 brev Taco Spice Mix, 40 g
2 dl vand
1 dl creme fraiche
Olie til stegning

Dressing:

2 dl creme fraiche
1 fed hvidløg
1 spsk. hakket persille
Salt og peber

Tilbehør: Ris og salat (f.eks. Iceberg, majs, rød og grøn peberfrugt)

Beskrivelse

Skær kødet i strimler og vend det i sojaen. Brun kødet i olie i en gryde. Skær løg i strimler og chili i små tern. Svits løg og chili med i et par minutter. Tilsæt tomater og tacokrydderi. Når tacokrydderiet er rørt ud, tilsættes vand. Lad retten simre under låg i ca. 1/2 time. Tilsæt creme fraiche og server. Læg 1 spsk. dressing på toppen ved servering.

Dressing: Rør creme fraichen med presset hvidløg, hakket persille, salt og peber.