

Salattacos med kødfyld

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 hjertesalathoveder

1 rød peberfrugt

1 lille rødløg

1 avocado

10-12 cherrytomater

purløg

Kødfyld:

400 g hakket oksekød

1 løg

1 fed hvidløg

1 tsk. spidskommen

2-3 spsk. sød chilisaUCE

salt og peber

olie til stegning

Beskrivelse

Pil og snit løg og hvidløgsfed fint. Svits løget på en pande i olie til det er glasklart. Tilsæt hvidløg og steg det med i nogle minutter. Tilsæt derefter oksekødet og steg det godt igennem. Smag til med spidskommen, sød chilisaUCE, salt og peber.

Skær bunden af salathovederne og fjern de yderste blade. Del forsigtigt salathovederne i blade, skyl dem godt, slyng dem tørre og fordel bladene på et stort fad. Rens peberfrugten, og pil rødløget. Del avokadoen, fjern stenen, og tag avokadokødet ud. Skær peberfrugt, rødløg, avocado og tomater i fine tern. Lad kødet køle af, til det kun er lunt. Fordel det i salatbladene og fordel grønsagerne henover. Drys med friskhakket purløg og server med det samme.