



Mexicansk

Ingredienser

500 g bøffars

1 løg

1 hvidløg

1 1/2 brev Taco Spice Mix krydderi

4 blommetomater

1 rød snackpeber

1 grøn peberfrugt

1 ds. majs, 140 g

2 dl løse ris

3-4 dl vand

salt

olie til stegning

revet ost

Beskrivelse

Skær løg, hvidløg, snackpeber og peberfrugt i små tern. Skær tomaterne i store tern. Brun kødet i lidt olie i en gryde. Tilsæt hakket løg og hvidløg og lad det svitse med. Tilsæt Taco Spice Mix, tomater, snackpeber, peberfrugt og ris. Kom 3 dl vand ved og kog under låg til risene er kogt. Kom evt. mere vand ved undervejs. Tilsæt majs og varm dem igennem. Server retten straks med lidt revet ost på toppen.