

Mais- og tacobiffer med tomatsalsa 4 personer

Potetbåter

6 poteter
2 ss olje
salt



Mais- og tacobiffer

400 g kjøttdeig
100 g Green Giant Niblets® original (avrent)
½ dl strøkravring
1 dl melk
1 egg
1 ss hakket rødløk
½ ts salt
1½ ts tacokrydder
1 krm malt hvitpepper
smør til steking

1 liten boks mild tomatsalsa
2 dl rømme

Vask potetene og skjær dem i båter. Legg båtene på en plate dekket med bakepapir og hell over oljen. Vend potetbåtene i oljen og sett platen inn i ovnen på 225 grader i ca. 10–15 minutter. Ta ut platen og salt potetbåtene lett.

Ha kjøttdeigen over i en bolle og tilsett mais og løk. Legg strøkravring i en kopp, hell over melken og rør om. Knus egget og rør inn. Bland sammen alle ingrediensene til biffene og form fire biffer som du steker i smør.

Servert biffene med tomatsalsa og rømme.



1

Vask potetene og skjær dem i båter.



2

Hakk løken.



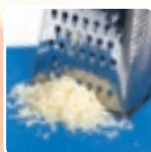
3

Bland alle ingrediensene til biffene.



4

Stek biffene i smør.



Tips!

Ha gjerne små skåler med ulikt tilbehør på bordet, for eksempel nachochips, guacamole, revet ost og salat. Slik skaper du et hyggelig måltid der alle kan velge det tilbehøret de liker.