

Majs- och tacobiffar med tomatsalsa 4 personer

Potatisklyftor

6 potatisar
2 msk olja
salt



Majs- och tacobiffar

400 g nötfärs
100 g Green Giant Niblets® original (avrunnen)
½ dl ströbröd
1 dl mjölk
1 ägg
1 msk hackad rödlök
½ tsk salt
1½ tsk tacokrydda
1 krm malen vitpeppar
smör till stekning

1 liten burk mild tomatsalsa
2 dl gräddfil

Tvätta potatisarna och skär dem i klyftor. Lägg klyftorna på ett bakplåtspapper på en plåt och håll över oljan. Vänd potatisklyftorna i oljan och sätt in plåten i ugnen på 225 grader i cirka 10-15 minuter. Ta ut plåten och salta lätt.

Lägg nötfärsen i en bunke och tillsätt majs och lök. Lägg ströbröd i en kopp, håll på mjölken och rör om. Knäck i ägget och rör ytterligare lite. Blanda alla ingredienser till biffarna, forma fyra biffar och stek dem i smör.

Servera biffarna med tomatsalsa och gräddfil.



Tvätta potatisarna och skär dem i klyftor.



Hacka löken.



Blanda alla ingredienser till biffarna.



Stek biffarna i smör.



Tips!

Ha gärna små skålar med olika tillbehör, exempelvis nachochips, guacamole, riven ost och sallad på bordet. En trevlig möjlighet för alla att välja sina egna tillbehör.