

inköpslistan.se

Av: Andreas Karlsson

4 port

TACOKRYDDADE MINIBIFFAR I WRAPS MED YOGURTKLICK

Ingredienser

1 kruka basilika
1 st rödlök
1 st gurka
1 kruka krispsallad
500 g nötfärs
1 påse taco kryddmix
2 st tomat
1 påse tortilla
2 dl yoghurt, turkisk
1 st ägg
1/2 dl mjölk
1 msk olivolja
1/2 tsk salt
3 msk ströbröd
2 klyftor vitlök

Gör så här

1. Minibiffar: Finhacka 1/2 rödlök och lägg i en bunke. Blanda ner ströbröd, mjölk, ägg, vitlöksklyftor (pressade), 1 förp tacokrydda, salt och nötfärs. Forma till 18-20 biffar.

2. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek biffarna 8-10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72 grader)

3. Tärna gurka och tomater. Plocka bladen från 1 kruka krispsallad och en halv kruka basilika. Lägg upp grönsakerna och yoghurt i skålar.

4. Servera tacokryddade minibiffari tortillabröd med grönsaksplock och en klick matyoghurt.