



Asian Taco Loco

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **90 min** Portioner: **2**

Soft tacos med en asiatisk twist ? Hembakad tortilla, strimlad hängmörad biff stekt i soja, skivad avokado, sallad, groddar & srirachamajo!



Jag bakade egna tortillas och jag kan helt ärligt säga att jag kommer typ aldrig mer köpa tortillas i affären. Så enkelt och så himla gott.

Följ Alexander Sundvist recept: Vetetortillas

För bästa resultat på biffen, så kan man be personalen på charkdisken i affären att skiva biffen tunnt. Det gjorde jag!

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER



200 gram finstrimlad biff

2 st mogna avokado

1 paket groddar

2-3 msk sriracha

1 dl majonnäs

1 kruka sallad

3-4 msk soja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att baka dina egna tortillas.
- 2** Blanda majonnäs med srirachasåsen (och häll ev över det i en spritspåse).
- 3** Skiva avokadon, plocka salladsblad och ställ fram groddarna.
Stek biffen på högvärme ca 1 minut, salta och peppra. Häll sedan i soja direkt ner i pannan och rör om så att biffen absorberar sojan och ställ av från värmen. Då biffen är tunnt skivad så tillagas den väldigt fort, så var försiktig så det inte blir överstekt.
- 4** Värm upp tortillas och börja bygga din taco loco! Smaklig måltid!