



Mexikanska biffar

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Min mamma gjorde denna ljuvliga rätt för många herrans år sedan och från första tuggan blev den en storfavorit. Receptet har ändrats en del genom åren, men oavsett vilket kan såsen aldrig bli tokig på något sätt. Ett säkert kort!



INGREDIENSER

1 stor fläskfilé
smör till stekning
salt och svartpeppar

Sås

1 msk tomatpuré
2 st pressade vitlöksklyftor
1 krm chilipeppar
1 msk dragon
1 tärning kött- och grönsaksbuljong
1 dl vitt vin
4 dl vispgrädde

0,5 paket fryst gräslök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva fläskfilén i 1 centimeter tjocka skivor. Stek dem i smör tills de fått en fin färg på båda sidor, salta och peppra.
- 2** Tillsätt alla ingredienser utom gräslöken i stekpannan. Rör ihop såsen ordentligt, koka upp och dra sedan ner värmen. Låt småputtra ca 10 minuter och precis innan servering häller du i gräslöken och rör runt . Vill du ha såsen lite tjockare kan du reda av den.
- 3** Servera med ris och en god sallad.