

Mexicansk gryderet

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 3 spsk. olie til stegning
- 1 stor sød kartoffel (180 g)
- 1 stort løg
- 3 gulerødder
- 3 fed hvidløg
- lidt frisk chili (jeg brugte 5 cm)
- 2 tsk. spidskommen
- 1 tsk. paprika
- 1 pakke hakket oksekød a 400 g
- 2 dåser hakkede tomater
- 1 dåse chilibønner
- 1 lille dåse majs (200 g i drænet vægt)
- Salt og peber efter smag

Toppings

- Cremefraiche
- Avocado
- Forårsløg
- Frisk sort peber
- Server evt. med ris eller pandebrød eller spis den bare sådan her

Sådan gør du

Mexicansk gryderet

- Rengør eller skræl den søde kartoffel og skær den i mindre stykker
- Snit løg, gulerødder, hvidløg og chili fint (en minihakker eller en foodprocessor kan klare det lynhurtigt)
- Kom olien i en wok og kom alle grøntsagerne herved samt krydderierne og oksekødet
- Vend det hele rundt, til oksekødet begynder at tage farve.
- Tilsæt så hakket tomat, chilibønner og majs
- Skru lidt ned for varmen og kom et låg på din wok. Lad retten stå i 20 minutter imens du laver dine brød eller koger ris

- Server retten med en klat creme fraiche, avocado, lidt hakket forårsløg og et drys friskkværnet peber