

Burritos med krämig avokadosalsa



4 portioner
500 g strimlat ytterlår
1 msk smör
4 tärnade tomater
1 gul tärnad paprika
Litet strimlat isbergssallat
1 gul hackad lök
8 feferoni
salt och vitpeppar
4 tortillabröd

Avokadosalsa:
2 mogna avocados
1 dl gräddfil
1 dl crème fraiche
1 msk citronsaft
2 vitlöksklyftor, rivna
salt och svartpeppar

Skala och mosa avocados. Blanda med övriga ingredienser till salsan. Smaka av med salt och peppar.
Dela hälften av feferonin, kärna ur och strimla. Stek köttet i smör. Tillsätt feferoni. Salta och peppra.
Värm tortillas i ugn 200° ca 2 min alt i mikro. Lägg kött, grönsaker, hel feferoni på tortillan och forma till en strut.
Toppa med salsa. Vira ev folie runt botten.

Dröm-stroganoff

4 portioner
500 g lövbiff, rostbiff eller rostas, strimlad
2 msk smör
1 medelstor gul lök, hackad
300 g färska champinjoner, i bitar
1/2 dl tomatpuré
1 dl rött vin
1 dl crème fraiche
salt och malen vitpeppar

Bryn löken, svampen och köttet i en stekpanna och lägg efter hand över det i en traktörpanna. Tillsätt tomatpuré, vin och crème fraiche. Koka ca 5 minuter.
Smaka av med salt och peppar.
Servera med pasta eller pressad potatis, saltgurka och kokt broccoli.