

Tacobiff och fredagsmys

Idag när jag kom hem hade Stefan och Stella bakat, hockeypuckar och chokladkrisprutor. Riktigt goda! Recept utlovas så småningom.



Till middag testade vi [lcas](#) recept på tacobiff. Kul med lite variation på tacos. Gott var det...

Tacobiff i form

4 portioner

- 500 g nötfärs
- 1 påse tacokrydda
- 1 dl tomatsalsa
- 1 dl matyoghurt
- ca 2 dl tortillachips
- 2 dl riven ost



Sätt ugnen på 200 grader. Blanda färsen med tacokryddan. Rör ner tomatsalsan och yoghurten. Lägg färsen i en ugnssäker form. Sätt in den mitt i ugnen ca 15 minuter.



Bryt tortillachipsen i grova bitar och strö dem och osten över färsen. Sätt in mitt i ugnen ytterligare 10-15 minuter. Servera tacobiffen med salsa, gräddfil och tortillachips. Vi hade även isbergssallad, tomater, gurka och majs.



Ikväll var det ju riktigt varmt ute. Stella och Tim myste med kaninerna i loungesoffan. Om en vecka ska de lämnas tillbaka. Snyft.