

Salsagryta (ca 12 port)

2 kg benfritt nötkött (högrev eller bog)

Marinad

1 tsk mald svartpeppar
1 msk mald spiskummin
4 pressade vitlöksklyftor
1,5 dl kinesisk soja
1,5 msk het tacosås

Sås

8 hackade gula lökar
20 g margarin (att steka löken i)
1 kg krossade eller passerade tomater
3 köttbuljongtärningar
1 tsk cayennepeppar
1 påse fajita marinade smoke taste (Santa Maria)
4 dl crème fraiche

- Skär köttet i 1x3 cm stora strimlor. Blanda samman marinaden. Lagg ner köttstrimlorna i marinaden och låt stå kallt ca 1 timme.
- Stek den gula hackade löken i margarin i en stor gryta. Tillsätt de krossade tomaterna, buljongtärningar, cayennepeppar och fajitamarinad. Blanda och koka upp.
- Lagg ner lite kött åt gången så att grytan hålls kokande. Låt sjuda 60-90 minuter beroende av köttets mörhet och strimlornas storlek. Tillsätt crème fraiche och koka upp igen. Smaka av om det behövs salt och peppar. Garnera gärna med paprikaringar och bladpersilja.