



THOMY

STEAK IT TILL YOU MAKE IT

ZUTATEN

Stk Rumpsteaks (á 200 g)

Stk. Weizentortillas

Stk. Avocado

Stk. rote Peperoni

Stk Maiskolben (vorgegart)

Flasche Zitronensaft

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

Flasche Öl zum Braten

El. Olivenöl

Flasche Olivenöl

g THOMY Chilisauce mit Jalapeños

ANWEISUNG

Schritt 1 Steaks würzen und für ca. 3 Min. von beiden Seiten grillen oder in einer Grillpfanne braten.

Schritt 2 Maiskolben leicht einölen, würzen und von allen Seiten grillen, bis sie knusprig sind. In mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 3 Fruchtfleisch der Avocado in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Esslöffel Olivenöl zugeben. Peperoni fein hacken, Zitrone auspressen. Zusammen mit der Avocado grob zerdrücken.

Schritt 4 Tortilla-Fladen in kleine Dreiecke schneiden und kurz in heißem Öl frittieren. Vorsichtig abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit Maiskolben, Guacamole und Tortilla-Chips anrichten. Mit THOMY Chili mit Jalapeños servieren.