



Beef Alambre

4 personen

Ingrediënten

- × 300 gr ribeye
- × 1 groene paprika
- × 1 rode paprika
- × 1 middelgrote ui
- × 100 gr spekreepjes
- × 100 gr geraspte kaas
- × Zout

Bereiding

- 1 Snij de ribeye in kleine blokjes
- 2 Snij de paprika's in kleine stukjes en snipper de ui
- 3 Verhit een grillpan en bak hierin de spekreepjes ongeveer 4 minuten op hoog vuur.
- 4 Voeg de ribeye en zout naar smaak toe en bak 2 minuten mee op hoog vuur.
- 5 Voeg de ui en paprika toe en bak nog 3 minuten.
- 6 Zet het vuur laag, verdeel de geraspte kaas over het gerecht en laat in 2 minuten smelten. Schep daarna om.

Serveer op taco's of tortilla's met Mexicaanse toppings en salsas