**Kleine Steaks met tacosaus**

Texas is een echt steak-gebied. Deze basissteak wordt geserveerd met een heerlijke Tex-Mex-saus en rijst of tortilla's.

**Ingrediënten:**

2 el boter of margarine

2 el olie

6 kleine steaks

zout en peper

100 g kleine champignons

2,5 dl tacosaus

gehakte peterselie of korianderblaadjés

**Bereidingswijze:**

Verhit in een grote braad- of koekepan de boter of margarine met de olie. Bestrooi de steaks met zout en peper en bak ze met 2 of 3 tegelijk gedurende 2-3 minuten aan elke kant (afhankelijk van hoe doorbakken ze moeten zijn). Bewaar de steaks op een warme schaal, doe de champignons in de pan en bak ze op hoog vuur lichtbruin. Verwijder het meeste vet uit de

pan en doe de tacosaus erin. Breng deze op laag vuur net aan de kook. Giet de saus over de steaks. Serveer de steaks met de champignons en bestrooi ze met peterselie of koriander Voor 6 personen.