



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Frijoles Charros - Meksikansk bønnegryte med mørkøkt svinebø og kokt ris

Bønnegryte

1 stk hvitløksfedd
 ½ stk gul løk
 ½-1 stk rød paprika
 ½ bunt koriander
 ½ stk grønn chili
 1 pakke kidneybønner
 300 g Sous vide svinebø med jalapeno
 1 pakke tomatpuré
 ½ flaske moste tomater
 1 pakke røkt chilimix
 1 pakke three spice
 1 pakke oksebuljong
 ½ stk lime
 2 dl vann ^B
 1 ss smør ^B

Jasminris

135 g jasminris

Til servering

½ bunt koriander
 ½ stk gul løk
 ½ stk lime

pepper ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- Bønnegryte, forberedelse:** Skrell og finhakk hvitløken og hele løken. Skyll, rens og kutt paprikaen i små terninger. Skyll koriander og chilien. Grovhakk koriander og finhakk chilien (se tips). Sil av laken, og skyll bønnene. Ta svinebøgen ut av pakken, men spar på kraften i posen. Del kjøttet i terninger.
- Bønnegryte:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha hvitløken, paprikaen, chilien og halvparten av løken i gryten (resten av løken skal brukes til topping). Stek grønnsakene i 3-4 minutter. Ha i tomatpureen og la det hele steke et minutt til. Tilsett bønnene, de moste tomatene, alle krydderne, buljongen og 2 dl vann. Kok opp og la gryten småkoke i 10-12 minutter. Rør i gryten underveis, og tilsett svinebøgen og kraften fra pakken de siste 5 minuttene av koketiden.
- Jasminris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- Bønnegryte, fortsettelse:** Smak til gryta med salt og pepper, og rør inn litt saft fra limen, 1 ss smør og halvparten av koriander rett før servering.
- Til servering:** Del resten av limen i båter. Topp gryten med resten av den finhakkede løken og koriander, og server ris og limebåtene til retten.
- Vel bekomme!



TIPS!

Hvis du ønsker en mildere gryte kan du skrape vekk frøene på chilien før du hakker den.