



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Meksikanske street food-tacos med pulled pork

## Topping

1 pakke kjerneblanding  
1 pakke mexican BBQ  
1 bunt koriander

## Pulled pork og maistortillaer

300 g Sous vide svinebog med jalapeno  
10 stk maistortillaer

## Tilbehør

1 stk lime  
1 stk rød chili  
1 bunt reddiker  
½ stk rødløk  
1 stk mango  
½ pakke chilimajones

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjerneblanding og det meksikanske grillkrydderet i 1–2 minutter. Ha kjerneblanding over på en tallerken. Skyll og grovhakk koriander. Ha den avkjølte kjerneblanding i en serveringsskål, og bland inn koriander.
3. **Pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en kjele, og varm det opp på middels varme i 5–10 minutter, til det er gjennomvarmt. Riv kjøttet fra hverandre med to gaffler. Smak til med salt og pepper.
4. **Maistortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
5. **Tilbehør:** Kutt limen i båter. Skyll og kutt chilien og reddikene i tynne skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skrell og del mangoen i små terninger. Fordel tilbehøret på et serveringsfat, og ha chilimajonesen i en serveringsskål.
6. God middag!