



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled chunks i tortillabröd med mangosalsa och pickles

Pickles

Rödlök 1 st
Jalapeño ½-1 st
● Vatten 1 dl
● Socker ½ dl
● Ättikspirt (12%) 2 msk

Mangosalsa

Mango 1 st
Koriander 20 g
Lime 1 st

Pulled chunks

Pulled chunks 1 förp
● Olja 1 msk
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré ½ förp
Spiskummin 1 förp
● Salt ½ tsk
● Socker 1 tsk
● Vatten 1 dl

Tortillabröd

Tortillabröd ½ förp

Att ha hemma ●

Ättikspirt (12%), Olja, Salt, Socker, Vatten

- 1. Pickles:** Blanda vatten, socker och ättikspirt i en skål. Rör om tills sockret löst sig. Skär rödlök och jalapeño tunt. Blanda ner i skålen.
- 2. Mangosalsa:** Skala och tärna mango. Finhacka koriander. Lägg allt i en skål och pressa över limesaft.
- 3. Pulled chunks:** Hetta upp olja i en stekgryta. Stek pulled chunks ca 2 min. Tillsätt pressad vitlök, tomatpuré, spiskummin, socker och vatten. Låt puttra ca 5 min. Smaka va med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Tortillabröd:** Hetta upp en torr och het stekpanna. Värm tortillabröden hastigt på varje sida. Varmhåll i en ren kökshandduk.
- 5. Servera** tortillabröd fyllda med pulled chunks, mangosalsa och pickles.