



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Taquitos med pulled pork

### Det skal du bruge

300 ca-g pulled pork  
1 stk avocado  
 $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$  stk lime  
 $\frac{1}{2} + 1$  tsk mexico mix-krydderi  
 $\frac{1}{3} + \frac{2}{3}$  dl creme fraiche  
1 stk tomat  
 $\frac{1}{2}$  stk rødløg  
4 stk tortilla-wraps

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Pulled pork:** Kom kødet med væde/fond i en gryde. Varm kødet godt igennem under låg ved middel varme i ca. 5 min.
3. **Guacamole:** Del avocado, fjern stenen og tag kødet ud af skallen med en ske. Blend avocado med saft fra  $\frac{1}{2}$  lime,  $\frac{1}{2}$  tsk mexicokrydderi og  $\frac{1}{3}$  dl creme fraiche med en stavblender. Smag til med salt og peber.
4. **Salsa:** Skyl og skær tomat i tern. Pil og hak rødløg. Kom det i en skål og vend med lidt olivenolie og limesaft. Smag til med salt og peber.
5. **Taquitos:** Træk kødet fra hinanden med 2 gaffler. Sæt det over igen uden låg, tilsæt mexicomix og lad det koge til det meste af fonden er kogt ind. Fordel kødet i tortillasene og rul dem stramt sammen. Læg tortillasene på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen i ca. 10 min.
6. Servér taquitos med tomat salsa, creme fraiche og guacamole.