



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikanske street food-tacos med pulled pork og friske grønnsaker, servert med chilimajones og lime

Topping

1 pakke kjerneblanding
1 pakke røkt paprikakrydder
1 bunt koriander

Pulled pork

300 g mørkøkt svinebølg

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Grønnsaker

1 stk lime
1 stk rød chili
1 bunt reddiker
½ stk rødløk
½–1 stk mango

Tilbehør

½ pakke chilimajones

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 aluminiumsfolie

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader.

2 **Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjerneblanding og det røkte paprikakrydderet 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 med lokk, og varm det opp på middels varme i omtrent 10 minutter, til det er gjennomvarmt. Riv kjøttet fra hverandre med to gafler, og smak til med salt og pepper.

4 **Maistortillaer:** Pakk tortillalefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i omtrent 10 minutter.

5 **Grønnsaker:** 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 grønnsakene på et serveringsfat.

6 **Tilbehør:** Ha chilimajonesen i en serveringsskål.

Tips fra kokken: Stek maistortillaene i en stekepanne på middels varme i 1–2 minutter på hver side. Pakk de stekte tortillaene inn i aluminiumsfolie slik at de holder seg varme frem til servering.