



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mexican pork tacos med gurksalsa och vitlöksyoghurt

Mexican pork

Fläskkotlett 300 g
 Vitlök 1 klyfta
 Spiskummin ½ msk
 Paprikapulver ½ msk
 Torkad oregano ½ msk
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Olivolja 1 tsk
 🏠 Vatten ½ dl

Gurksalsa

Snackgurka 1 st
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
 🏠 Sambal oelek ½ tsk
 🏠 Olivolja 1 tsk
 🏠 Salt 1 krm

Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 1 dl
 Vitlök ½ klyfta
 🏠 Salt ½ krm

Tillbehör

Tomat 2 st
 Mixsallad 30 g
 Tortillabröd ½ förp

- 1. Mexican pork:** Strimla fläskkotlett och lägg i en bunke. Blanda med pressad vitlök, spiskummin, paprikapulver, torkad oregano, tomatpuré, socker, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Ställ åt sidan.
- 2. Gurksalsa:** Tärna snackgurka fint och lägg i en skål. Blanda med socker, vitvinsvinäger, sambal oelek (valfritt), olivolja och salt.
- 3. Vitlöksyoghurt:** Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med pressad vitlök och salt.
- 4. Tillbehör:** Tärna tomat. Lägg upp tärnad tomat och mixsallad i skålar.
- 5. Mexican pork:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek fläskkötten på hög värme ca 2 min. Sänk värmen och tillsätt vatten. Sjud ca 3 min, tills köttet är helt genomstekt (innertemp 72°C).
- 6.** Fyll tortillabröd med mexican pork och grönsaker. Servera med gurksalsa och vitlöksyoghurt.