



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Frijoles charros - Mexikansk böngryta med pulled pork och ris

Böngryta, förberedelser

Vitlök 1 klyfta
Gul lök ½ st
Röd paprika ½-1 st
Grön chili ½-1 st
Koriander 10 g
Svarta bönor, (190 g) 1 förp
Pulled pork 1 förp

Böngryta

Tomatpuré 1 förp
Krossade tomater 1 förp
Rökt chilikrydda 1 förp
Torkad oregano 1 förp
Three spices ½ påse
Köttbuljong 1 påse
Lime ½ st
🏠 Neutral olja 1 tsk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör 1 msk

Ris

Basmatiris 135 g

Till servering

Gul lök ½ st
Lime ½ st
Koriander 10 g

- Böngryta, förberedelser:** Hacka vitlök och all gul lök. Skär röd paprika i små tärningar. Finhacka grön chili (se tips!). Grovhacka koriander. Häll av och skölj svarta bönor. Dela pulled pork i ca 2x2 cm stora bitar.
- Böngryta:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekgryta och fräs vitlök, hälften av löken, paprika och chili (efter egen smak) ca 3 min.
- Blanda ner tomatpuré och fräs ytterligare ca 1 min.** Tillsätt krossade tomater, rökt chilikrydda (efter egen smak), torkad oregano, three spices, köttbuljong och vatten. Koka upp och sjud ca 10 min. Tillsätt svarta bönor och pulled pork och låt sjuda ytterligare ca 5 min, tills köttet är mjukt.
- Ris:** Koka basmatiris enligt anvisningen på förpackningen.
- Böngryta:** Smaka av grytan med lite salt, nymald svartpeppar och saft från halva limen. Blanda ner smör och den hackade koriandern.
- Till servering:** Dela resten av limen i klyftor.
- Servera Mexikansk böngryta med basmatiris och limeklyfta.** Toppa med resten av den hackade löken och koriander.

TIPS! Tänk på att färsk chili varierar i styrka, prova dig fram till önskad hetta.