



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30-40 min   👤 2 porsjoner

OH\_0034-2

# Meksikanske street food-tacos med pulled pork

## Topping

1 pakke kjerneblanding  
1 pakke meksikansk grillkrydder  
1 bunt koriander

## Pulled pork og maistortillaer

300 g pulled jalapeño pork  
10 stk maistortillaer

## Tilbehør

1 stk lime  
1 stk rød chili  
1 bunt reddiker  
½ stk rødløk  
1 stk mango  
½ pakke chilimajones

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjerneblandingen og det meksikanske grillkrydderet i 1-2 minutter. Ha kjerneblandingen over på en tallerken. Skyll og grovhakk koriander. Ha den avkjølte kjerneblandingen i en serveringsskål, og bland inn koriander.
- 2. Pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en kjele, og varm det opp på middels varme i 5-10 minutter, til det er gjennomvarmt. Riv kjøttet fra hverandre med to gaffer. Smak til med salt og pepper.
- 3. Maistortillaer:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek tortillaene i 1-2 minutter på hver side. Pakk de stekte tortillaene inn i aluminiumsfolie slik at de holder seg varme frem til servering.
- 4. Tilbehør:** 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 tilbehøret på et serveringsfat, og ha chilimajonesen i en serveringsskål.
- 5. God middag!**

## TIPS!

Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft. Pakk tortillaefsene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4-5 minutter før servering. Da sparer du litt tid.