

Oppskrift

Pulled pork tostadas med mango- og ananassalsa og syltet rødløk



1

Sousvide svinenakken i posen i 2 timer på 90 °C.

2

Skrell og del mango, ananas og rødløk i små biter. Bland i en bolle og smak til med eddik, lime og salt. Sett til side.

3

Stek tortillas sprø i panne med litt olje og legg på rist.

4

Anrett salsa og kjøtt på små tortillas.

5

Tacokrydder uten salt:

Bland alt i en bolle. Bruker du hele krydder, knus det i en morter eller en krydderkvern.

Produkter i denne oppskriften

Svinenakke Sousvide Hel 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Svinenakke sousvidekokt 400 g

Tacokrydder uten salt (se oppskrift) 2 ss

Mini tortillas 12 stk

Salsa

Mango, renskåret 150 g

Ananas, renskåret 150 g

Rødløk 1 stk

Limesaft 1 ss

Eddik 1 ss

Salt 0,25 stk

Tacokrydder uten salt

Chilipulver 4 deler

Kummin 2 deler

Paprikapulver 1 del

Knust, tørket chili eller cayenne 1 del

Oregano 1 del

Salsa

Tacokrydder uten salt

Løkpulver	1 del
Hvitløkspulver	1 del
Svart pepper	0,5 del