

Oppskrift

## Mexican BBQ: Birria tacos med Ungfe høyrygg



Birria tacos er ekte meksikansk komfort food! Langtidskokt og skikkelig mørt kjøtt som rives og fylles i en tortilla sammen med ost. Ved siden av serveres en consommé til dipping. Tradisjonelt er birria en stuing eller suppe basert på marinert kjøtt og kokt i kraft. For mange vil det sikkert være blasfemisk å servere det i en taco, men det er et godt eksempel på hvordan tradisjonelle smaker tas inn i nye

retter. Og det smaker virkelig fantastisk!

## 1

Klipp opp anchochili og guajillochili, fjern frø og stilk. Rist dem i en tørr, varm panne eller gryte på middels til høy varme i ca. 4 minutter. Ha chiliene i en kjele, dekk med vann og kok opp. Skru av platen, og la chilien trekke i kokevannet i 15 minutter.

## 2

Forvarm ovnen til 180°C eller en grill til middels-høy varme.

Sil av de hermetiske tomatene.

Del kjøttet i store biter, 10-15 cm. Krydre med salt og pepper og la det brunes, enten i gryta eller på grillen, til godt brune. Legg til side.

## 3

Ha litt olje i gryta på høy varme, og la tomatene steke i noen minutter, til de blir lett brente. Legg til side.

## 4

Del løk i fire båter. Finhakk hvitløk og ha i gryta med litt olje. La surre 3-4 minutter på middels varme. Tilsett kanel, oregano, spisskummen, laurbær og ingefær, la steke et par minutter.

Tilsett kraft og eddik, skrap i bunnen slik at alt blandes godt. Ta gryta fra plata noen minutter.

Sil av chiliene og ha i gryta med de brente tomatene og tomatjuicen. Kjør med stavmikser til en jevn saus.

Legg kjøttet tilbake i gryta med sausen, dekk med lokk og sett inn i ovnen. La stå i 2,5 timer, til kjøttet kan «pulles».

«Pull» kjøttet og hold sausen varm.

## 5

Ha litt olje i en panne, dypp lefsene i sausen og legg i pannen.

Fordel litt ost, kjøtt, løk og koriander på den ene halvdelen. Brett over og stek på begge sider til osten har smeltet.

Server Birria taco med varm saus til å dyppe i.

## Produkter i denne oppskriften

Ungfe Høyrygg u/Ben Pk

Ungfe Høyrygg u/Ben Fr Pk



## Ingredienser

Anchochili, tørket - store	2 stk
Guajillochili, tørket	2 stk
Chili de árbol, tørket	2 stk
Gilde Ungfe Høyrygg	1,5 kg
Hele tomater, hermetisk	800 g
Flaksalt	1,5 ss
Pepper	2 ts
Vegetabilsk olje	2 ss
Løk	1 stk
Hvitløksfedd	5 stk
Kanel	1 ts

### Til steking

Oregano	2 ts
Spisskummen	2 ts
Laurbærblader	2 stk
Ingefær, malt	1 ts
Kjøttkraft	5 dl
Hvitvinseddik	1 ss

### Til steking

Tortillalefser, små	12 stk
Vegetabilsk olje	
Revet ost (Oaxaca eller Mozzarella)	200 g
Løk	1 stk
Frisk koriander	30 g