

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

Salsa

Tacokrydder uten salt

Paprikapulver	1 del
Knust, tørket chili eller cayenne	1 del
Oregano	1 del
Løkpulver	1 del
Hvitløkspulver	1 del
Svart pepper	0,5 del