



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Taquitos med pulled pork

Det skal du bruge

300 ca-g pulled pork
1 stk avocado
 $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$ stk lime
 $\frac{1}{2} + 1$ tsk mexico mix-krydderi
 $\frac{1}{3} + \frac{2}{3}$ dl creme fraiche 18%
1 stk tomat
 $\frac{1}{2}$ stk rødløg
4 stk tortilla-wraps

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Pulled pork:** Kom kødet med væde/fond i en gryde. Varm kødet godt igennem under låg ved middel varme i ca. 5 min.
3. **Guacamole:** Del avocado, fjern stenen og tag kødet ud af skallen med en ske. Blend avocado med saft fra $\frac{1}{2}$ lime, $\frac{1}{2}$ tsk mexicokrydderi og $\frac{1}{3}$ dl creme fraiche med en stavblender. Smag til med salt og peber.
4. **Salsa:** Skyl og skær tomat i tern. Pil og hak rødløg. Kom det i en skål og vend med lidt olivenolie og limesaft. Smag til med salt og peber.
5. **Taquitos:** Træk kødet fra hinanden med 2 gaffler. Sæt det over igen uden låg, tilsæt mexicomix og lad det koge til det meste af fonden er kogt ind. Fordel kødet i tortillasene og rul dem stramt sammen. Læg tortillasene på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen i ca. 10 min.
6. Servér taquitos med tomat salsa, creme fraiche og guacamole.