



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled pork quesadillas med frisk salsa

Pulled pork

½ stk rød paprika
½ stk gul løk
300 g mørkøkt svinebø
1 pakke oksebuljong
1 ts hvetemel* ^B

Quesadillas

4 stk tortillalefser
100 g revet ost

Frisk salsa

1 stk tomat
½ stk gul løk
½–1 bunt koriander
½ stk lime
½ stk rød paprika

Til servering

½ stk lime
½ pakke hvitløksdressing

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pulled pork: Skyll, rens og kutt hele paprikaen i små terninger. Skrell og finhakk hele løken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halvparten av løken og paprikaen i to minutter, og tilsett så svinebøgen, kraften fra pakken og oksebuljongen. Kok opp og la kjøttet småkoke under lokk i 8–10 minutter, til det er gjennomvarmt. Riv kjøttet fra hverandre med to gafler eller kutt det i mindre biter med en kniv. Rør inn 1 ts hvetemel, og kok opp. La kjøttet småkoke i 2–3 minutter til sausen tykner.

2. Quesadillas: Legg tortillalefsene på kjøkkenbenken, og fordel den revne osten på den ene halvdelen av hver av lefsene, og deretter kjøttblandingen. Brett den andre halvdelen av tortillaen over fyllet. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek quesadillaene i omganger i 3–4 minutter på hver side, til de er gylne og sprø.

3. Frisk salsa: Skyll tomaten og korianderen. Finhakk korianderen og kutt tomaten i små terninger. Ha tomaten, korianderen og resten av paprikaen og løken fra steg 1 i en skål, og smak til med saft fra halve limen, og litt salt og pepper.

4. Til servering: Del hver av quesadillaene i to. Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene og hvitløksdressingen til retten. Vel bekomme!