



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Frijoles charros - Mexicansk bønnegryde med pulled pork og ris

## Ris

135 g basmatiris

## Forberedelse

1 fed hvidløg  
1 stk rød peber  
1 stk løg  
1 stk gulerod  
½ pk koriander, frisk  
½ stk rød chili  
300 ca-g pulled pork

## Bønnegryde

1 pose tomatpuré  
1 dåse kidneybønner  
1 pose tomat sauce  
½ pose røget chili  
½ pose oregano  
½ tsk spidskommen  
1 tsk paprika  
1 pose oksebouillon  
½ stk lime  
2 dl vand <sup>b</sup>  
1 spsk smør <sup>b</sup>

## Servering

½ stk lime  
½ pk koriander, frisk

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Forberedelse:** Pil hvidløg og løg og hak fint. Skyl og rens peberfrugt og skær i små tern. Skyl koriander og chili. Hak korianderen groft og chili fint (se tips). Tag pulled pork ud af posen, skær kødet i store tern og gem væden.
3. **Bønnegryde:** Varm en gryde op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg kødet i 3-5 min. til det begynder at tage farve. Kom hvidløg, peberfrugt, gulerod, chili og halvdelen af løget i. Kog videre 4-5 min. Tilsæt tomatpuré og lad det koge i endnu 1 min. Tilføj bønner, tomat sauce, alle krydderierne, bouillon og vand. Bring i kog og lad det simre i 10-12 min. Rør i gryden undervej.
4. **Bønnegryderet fortsat:** Tilsæt lidt af væden fra kødpakken, når der er 5 min. tilbage af tilberedningstiden og smag til med salt og peber. Tilføj til sidst lige inden servering smør, halvdelen af korianderen og limesaft efter smag.
5. **Servering:** Del resten af limen i både. Top retten med resten af det hakkede løg og koriander. Servér med ris og limebåde til.



TIPS!

Vil du have en mildere ret kan du skrabe kernerne ud af chilen inden du hakker den.