



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Frijoles charros - Mexikansk böngryta med pulled pork och ris

Ris

Basmatiris 135 g

Böngryta, förberedelser

Vitlök 1 klyfta
Gul lök 1 st
Röd paprika ½-1 st
Grön chili ½-1 st
Koriander 10 g
Kidneybönor ½ förp
Pulled pork 1 förp

Böngryta

- Olja 1 tsk
- Tomatpuré 1 förp
- Krossade tomater 1 förp
- Rökt chilimix 1 förp
- Torkad oregano 1 förp
- Three spices ½ påse
- Oxbuljong 1 förp
- Vatten 2 dl
- Lime ½ st
- Smör* 1 msk

Till servering

Lime ½ st
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten

- 1. Ris:** Koka basmatiris enligt anvisningen på förpackningen.
- 2. Böngryta, förberedelser:** Hacka vitlök och gul lök. Skär röd paprika i små tärningar. Finhacka grön chili (se tips!). Grovhacka koriander. Häll av och skölj kidneybönor. Dela pulled pork i ca 2x2 cm stora bitar.
- 3. Böngryta:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekgryta och fräs vitlök, hälften av löken, paprika och chili (efter egen smak) ca 3 min.
- 4.** Blanda ner tomatpuré och fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt krossade tomater, rökt chilikrydda (efter egen smak), torkad oregano, three spices, oxbuljong och vatten. Koka upp och sjud ca 10 min. Tillsätt kidneybönor och pulled pork och låt sjuda ytterligare ca 5 min, tills köttet är mjukt.
- 5. Böngryta:** Smaka av grytan med lite salt, nymald svartpeppar och saft från halva limen. Blanda ner smör och den hackade koriandern.
- 6. Till servering:** Dela resten av limen i klyftor.
- 7.** Servera Mexikansk böngryta med basmatiris och limeklyfta. Toppa med resten av den hackade löken och koriander.

TIPS! Tänk på att färsk chili varierar i styrka, prova dig fram till önskad hetta.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ