



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Carnitabowl med marinerede svinestrimler med ris, salsa, lime og koriander

Det skal du bruge

135 g basmatiris
300 g strimler af skinkeinderlår
½ pose paprika
½ pose oregano
½ stk lime
1 stk tomat
1 stk grøn peber
½+½ stk rødløg
½+½ pk koriander, frisk
½ stk rød chili
1 fed hvidløg
½ pose tomatpuré
½ tsk olie ^b
½ tsk sukker ^b
¾ dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Marinade:** Læg kødet i en skål og bland med neutral olie, paprika, tørret oregano og salt.
3. **Salsa:** Skyl lime og riv skallen fint. Skær tomat og grøn peber i små tern. Pil og hak ½ rødløg. Læg det hele i en skål. Pluk koriander og tilsæt halvdelen. Pres limesaft over, krydr med salt og sukker og bland godt.
4. **Carnitas:** Skær resten af løget i skiver. Skyl chili og skær i strimler (Fjern frø og frøvægge eller reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Varm lidt olie op i en stor pande. Steg kødet og løg ca. 4 min. Pres hvidløg i og tilsæt chili og tomatpuré. Steg yderligere ca. 1 min. Hæld vand i og lad det koge sammen ca. 1 min. til kødet er gennemstegt.
5. **Servering:** Fordel basmatiris i serveringsskåle og kom carnitas og salsa på. Top med resten af koriander.