



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Mexican pork tacos med gurksalsa och vitlöksyoghurt

Mexican pork

Fläskkotlett 300 g
 Vitlök 1 klyfta
 Three spices 1 msk
 Tomatpuré ½ förp
 ● Socker 1 tsk
 ● Salt ½ tsk
 ● Olivolja 1 tsk
 ● Vatten ½ dl

Gurksalsa

Snackgurka 1 st
 ● Socker ½ tsk
 Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
 Chili flakes 1 krm
 ● Olivolja 1 tsk
 ● Salt 1 krm

Vitlöksyoghurt

Matyoghurt 75 g
 Vitlök ½ klyfta
 ● Salt ½ krm

Tillbehör

Tomat 2 st
 Mixsallad 50 g
 Tortillabröd ½ förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Mexican pork: Strimla fläskkotlett och lägg i en bunke. Blanda med pressad vitlök, three spices, tomatpuré, socker, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Ställ åt sidan.

2. Gurksalsa: Tärna snackgurka fint och lägg i en skål. Blanda med socker, vitvinsvinäger, chili flakes (valfritt), olivolja och salt.

3. Vitlöksyoghurt: Lägg matyoghurt i en liten skål. Blanda med pressad vitlök och salt.

4. Tillbehör: Tärna tomat. Lägg upp tärnad tomat och mixsallad i skålar.

5. Mexican pork: Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek fläskkötten på hög värme ca 2 min. Sänk värmen och tillsätt vatten. Sjud ca 3 min, tills köttet är helt genomstekt.

6. Fyll tortillabröd med mexican pork och grönsaker. Servera med gurksalsa och vitlöksyoghurt.