



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 30-40 min 👤 2 porsjoner

GL 013_2

Quesabirrias med black garlic pølser, rødløk og koriander

Birriasaus

2 stk hvitløksfedd
 1 stk gul løk
 1 stk rød chili
 1 pakke tomatpuré
 ½-1 pakke spisskummen
 ½ pakke five spice
 1 pakke oksebuljong
 1 pose hvitvinseddik
 2-3 dl vann ^B

Quesabirria

300 g black garlic pølse
 1 pakke maistortillaer
 50-100 g revet mozzarella

Tilbehør

1 stk rødløk
 1 bunt koriander
 1 stk lime

olje ^Bsalt ^Bpepper ^Bsukker ^Bsmør* ^B^B Basisvare

1. Birriasaus:

Skrell og grovhakk hvitløken og løken. Skyll chilien, fjern stilken og snitt chilien i to på langs. Fjern frøene for en mildere saus. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek løken, hvitløken, tomatpuréen, spisskummen-krydderet og litt av five spicen under omrøring i 2 minutter. Tilsett buljongen, chilien og 2-3 dl vann. Kok opp og la sausen småkoke i 3-4 minutter. Kjør sausen jevn med en stavmikser, og smak til med eddiken, litt sukker, salt og pepper, og eventuelt mer av five spicen.

2. Quesabirria:

Kutt pølsene i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsene under omrøring i 2-3 minutter, og legg dem over på en tallerken. Skru ned varmen til middels høy, og ha i litt olje om det trengs. Dypp lefsene i tomatsausen, én av gangen, og legg dem over i stekepannen. Fyll så lefsene med noen pølseskiver og litt av osten, og brett lefsene til halvmåner. Stek quesabirriaene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gylne og osten har smeltet (se tips).

3. Tilbehør: Skrell og finhakk rødløken. Skyll og grovhakk korianderen. Bland løken og korianderen sammen i en liten skål. Del limen i båter. Ha resten av tomatsausen over i to skåler, og la hver enkelt dyppe quesabirriaene i sausen. Server koriandersalaten og limebåtene til retten.

TIPS!

Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft. Legg de ferdigsteekte quesabirriaene over i en ildfast form, og hold dem varme i ovnen mens resten stekes. Vend gjerne litt olivenolje, salt og pepper med salaten.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ