

Carnitas med guacamole

Tilberedningstid
2 timer

Antal personer
6 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 600-800g nakkefilet
- Små tortilla pandekager
- Olie til stegning
- 1 tsk. chiliflager
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. oregano
- 1 tsk. cayennepeber
- 1 appelsin
- 1 lime
- 2,5 dl bullionvand
- 2 spsk. BBQ sovs
- 5 fed hvidløg
- 1 frisk chili
- 5 tomater
- Friske koriander

Guacamole

- 3 modne avokado
- 2 fed hvidløg
- Saften fra ½ citron
- ½ tsk. chiliflager
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Skær nakkefilet i mindre grove kvadrater.

Svits krydderier i olie på en pande.

Brun kødsiderne på en varm pande i 1 minut på hver side.

Kom køddet i en gryde.

Tilsæt bullionvand, appelsin, lime, BBQ og grovhakket hvidløg og chili.

Lad kødet simre ved lav varme i 60 min.

Guacamole

Mos avokadoer med en gaffel.

Tilsæt presset hvidløg, chiliflager og citronsaft og smag til med salt og peber.

Tage kødet op af gryden.

Skrup op for temperaturen på den resterende sovs og lad den koge uden låg i 10 min.

Riv kødet med to gaffler og vend herefter kødstrimlerne i 2,5 dl sovs.

Server i tortilla pandekager med hakkede friske tomater, guacamole og hakkede koriander.

