

Oppskrift

Juletaco med pinnekjøtt



Tiden på denne oppskriften forutsetter at du har pinnekjøttrester. Dersom du ikke har det må du beregne ekstra tid til å lage pinnekjøttet.

1

Begynn med å lage syltede grønnsaker

Begynn med å koke opp syltelake sammen med korianderfrø og legg i finsnittet rødkål, hakket chili, strimlet paprika og rødløk i lake og la stå i minst en time før det brukes. Lag gjerne dobbel mengde så har du til senere også!

2

Hvis du ikke har pinnekjøttrester koker du pinnekjøttet selv – følg en klassisk oppskrift

Når pinnekjøttet er ferdig lager du en søtpotetaioli:

Skrell søtpotetene og skjær dem i terninger. Kok dem møre i saltet vann i ca. 10 minutter. Hell av vannet og la bitene avkjøles. Legg potetene i en blender eller bruk en stavmikser, og bland inn hvitløk og eggeplommer. Hell oljen i potetblandingen i en fin stråle mens mikseren går. Bland i sitronsaften og smak til med salt og pepper.

3

Plukk pinnekjøttet fra hverandre

Plukk pinnekjøttet av beina og dra det fra hverandre så det blir pulled pinnekjøtt. Rør sammen den enkle yoghurt dressing. Varm tortillas, topp med søtpotetaioli, salattopper, pulled pinnekjøtt, syltede grønnsaker og yoghurt dressing. Topp med ristede gresskarfrø og koriander.

Tips! Bruk gjerne rester av ribbe til denne retten også.

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt	ca. 400g	Eller så mye rester du har igjen
Tortillalefser	8 stk	
Rødkål	1 stk	

Du trenger

Syltelake

Dressing

Søtpotetaioli

Rød paprika	1 stk
Rød Chili	1 stk
Småbladet salat	
Koriander	1 neve
Gresskarkjerner	100 g

Syltelake

Vann	3 deler
Hvitt sukker	2 deler
Eddik	1 del
Korianderfrø	

Dressing

Gresk yoghurt	1 dl
Flytende honning	1 ss
Lime (saften)	1 stk
Salt & Pepper	

Søtpotetaioli

Søtpotet	1 stk (liten)
Eggeplomme	2 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Olivanolje	1,5 dl
Sitron (saften)	2 ss
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg