


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Chili taco med chipotlemajonnäs



Chili taco med chipotlemajonnäs

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En mustig chili med toner av kakao som vi toppar med en fräsch tomatsalsa och en het lite rölig chipotlemajonnäs.

Så här gör du:

1. Bryn köttet i olja i en stor gryta med lock tills de fått fin färg runt om alla bitar.
2. Tillsätt hackad lök, färsk chili, kryddor och tomatpuré.
3. Fortsätt steka någon minut till och täck köttet med vatten, öl och kalvfond.
4. Koka på medelvärme i ca 3 timmar eller tills köttet är rejält mört och faller sönder. Tillsätt kakao och låt puttra ytterligare någon minut. Skulle grytan koka torr så tillsätter du bara lite mer vatten längs med vägen. Smaka av med salt om det behövs.
5. Blanda ättika, socker och vatten och rör tills sockret löst sig. Tillsätt tunt skivad rödlök och låt ligga minst 30 min.
6. Blanda majonnäs med chipotle pasta och smaka upp med vitvinsvinäger och salt. Smaka av tills du är nöjd med smaken men det ska smaka mycket.
7. Hacka tomat fint och blanda med hackad salladslök, majs, hackad koriander och smaka upp med pressad lime och lite salt

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept - Garzón Reserva Tannat >>

Receptet är för fyra personer.

- 800 g högre, i tärningar
- Olja att steka i
- 2 gula lökar, grovt hackade
- 4 klyftor vitlök, skivade
- 1-2 röda chilifrukt, skivad med kärnor
- 1 tsk rökt paprikapulver
- 2 tsk malen spiskummin
- 2 tsk malen koriander
- 1 tsk torkad oregano
- 1 tsk fänkålsfrö
- 1 lagerblad
- 2 msk tomatpuré
- 1,5 msk kakao
- Vatten
- 5 dl mörk öl
- 3 dl kalvfond (spädd från koncentrat om du använder fond på flaska)
- Salt
- 1 dl majonnäs (Hellman's eller vanlig)
- Chipotlepasta efter smak
- 1-2 st kvisttomater
- 2 st salladslökar
- 1 kruka koriander
- 1 burk majs
- 1 lime
- 0,5 dl ättika
- 1 dl vatten
- 1 dl socker
- 1 st rödlök