

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Pulled beef taco med jalapeno och avokadokräm



Pulled beef taco med jalapeno och avokadokräm

♥ Spara i dina favoriter

Här är ett supergott recept på pulled beef taco. En enormt smakrik variant på taco med lite hetta.

Så här gör du:

1. Sätt ugnen på 150°. Skär köttet i kuber 2x2cm. Bryn köttet i en panna i olja tills det fått rejält med färg. Lägg över köttet och skivad lök och vitlök i en gjutjärnsgräta eller i en ugnform.
2. Blanda BBQ sås, chipotlepaste, farinsocker, vatten, kryddor och citronsaft, häll över köttet.
3. Täck med lock och tillaga i mitten av ugnen ca 4 tim.
4. Ta upp köttet och lägg i en kastrull. Mosa med en gaffel. Reducera vätskan tills du har en stark smakrik sås som du håller på köttet. Rör om och smaka av med salt.
5. Mixa avokado, jalapeno (ta i efter eget tycke beroende på hur stark du vill ha den), creme fraiche. Smaka av med limejuice och salt.
6. Häll av svarta bönor i en sil och spola med kallt vatten. Mixa tillsammans med schalottenlök och lite koriander, smaka av med salt och limejuice

Servera tortillabrödet med svartbönkräm i botten, köttet, rödlök, avokado och jalapenokrämen, och koriander.

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept - Gran Feudo >>

Receptet är för fyra personer.

- 1 kg högre
- 1 st gul lök
- 4 st hackade vitlöksklyftor
- 1 dl BBQ-sås
- 1 msk chipotlepaste
- 1 msk farinsocker
- 1 msk malen malen spiskummin
- 1 msk paprikapulver
- 1 msk oregano
- pressad saft av 1 citron
- 1dl vatten
- 1½ Salt
- 2 krm svartpeppar
- 2 st avokado
- 1 st jalapeno
- 1 dl creme fraiche
- 1 st lime
- 1 st burk svarta bönor
- 1 st kruka koriander
- 1 st schalottenlök
- 1 st rödlök
- Tortillabröd

Bli medlem nu!

Din mailadress