

#27 Kaaynes birria taco med pølser



Hvis du ikke har tid til å lage en ordentlig birria taco som må stå å koke i flere timer, så er det mulig å lage en rask og digg birria taco med pølsemakerens beste med Chipotle og Arbol i stedet.

1

Slik gjør du

Snitt pølsene og stek i en kjele med litt olje. Tilsett tomater, hvitløk, oregano, timian, spisskummen, pepper, kanel, nelliker, chipotlepulver, oksebuljong, vann, tomater og småkok i fem minutter.

2

Trekk chili

Skjær av stilken på chiliene. Fjern frøene og la chiliene trekke 10 minutter i kokende vann.

3

Skjær opp pølsene og lag ferdig tomatsaus

Ta ut pølsene av gryta og skjær i diagonale skiver. Hell tomatsausen over i en blender sammen med chiliene. Blend og hell over i gryta igjen.

4

Stek lefsene sprø på begge sider

Dypp en tacolefse i sausen, legg i en varm stekepanne, med omtrent fire-fem pølseskiver, litt revet ost, hakket gul løk og koriander. Brett over lefsen og stek på medium-høy varme til den er sprø på begge sider.

5

Dypp birria tacoene sausen og spis



Legg tacoene på en tallerken og hell noe av tacosausen i en liten skål for å dyppe tacoen i.

Bon appetit, fra Kaayne og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pøsemakerens beste Chipotle & Arbol

2 pk (6 pølser)

Hermetiserte tomater	400 g
Revet ost	2 dl
Hvitløksfedd	4 stk
Arbol Chili	2 stk
Oksebuljong	1 firkant
Vann	4 dl
Guajillo chili	1 stk
Oregano	1 ts
Timian	1 ts
Spisskummen	1 ts
Knust sort pepper	
Chipotle chilipulver	0,5 ts
Kanel	0,5 ts
Nellik	2 stk
Hvitvinseddik	0,5 dl
Koriander	1 potte
Tortillalefser	16 stk (små)

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten