

Chicharrónes med guacamole og baconmarmelade



Chicharrones er en populær snackrett i forskjellige latinamerikanske land, samt i Spania og Filippinene. Resultatet er en sprø, puffy og gyldenbrun ribbe-snack som kan spises alene eller nytes med dipper, salsaer eller sauser.

1

Gjør klar alle ingrediensene i forkant



Legg alt krydder klart i skåler eller på små tallerkner. Da blir det enklere og mer effektivt å lage denne oppskriften.

2

Begynn med å prikke svoren i ribba

Prikk svoren med en spiss kniv. Kutt ribba i tynne strimler ca. 1 cm tykke 12 cm lange. Legg i en god kjele og tilsett alle ingrediensene / krydderne du allerede har gjort klart sammen med 2 liter vann.

Kok opp vann (Ikke olje, bare vann) og la småkoke 30-40 minutter, svoren skal være myk. La ribba avkjøle seg i kraften i ca. en time.

3

Legg ribba til tørk



Ta ut ribbebitene av kraften, tørk de godt og legg på rist (NB! Kraften er fantastisk godt grunnlag til saus, suppe, ramen etc.)

La ribbebitene tørke i kjøleskap over natten, må ikke dekkes til.

4

Fritér ribba med olje



Varm opp olje i en kasserolle til 185 °c (bruk helst frityr, eller induksjon med temperaturkontroll, ha et lokk eller brannteppe tilgjengelig i tilfelle noe skulle skje. Ved brann **aldri** bruk vann. Og stå gjerne utendørs)

Fritér litt og litt i ca. 3 minutter, ta de ut og legg ribbebitene på papir. Tørk de godt. (OBS! her kan det sprute en del fra gryta, ikke bruk kortermet tøy.

Fritér litt og litt en runde til i 4-5 minutter til ribbebitene er sprø og gylne.

5

Server og nyt



Tørkes av med papir. Server de saftige sprø rakkerne med guacamole og baconmarmelade!

6

Oppskrift på avokado

Rens avocado. Ha i en brødpose med de øvrige ingrediensene. Klem ut luft og lag en enkel knute. Klem på posen med nevene til du får en grov guacamole.

Smakes til med salt og pepper. Vil du lage den litt i forkant, legger du avocadostenen i posen når du er ferdig og klemmer ut luften før den knytes igjen. Da holder den seg grønn og fin. Man kan også fryse den inn om man lager for mye.

7

Oppskrift på baconmarmelade

Ha løken i medium varm panne med litt olje. Stek til den er godt karamellisert.

Tilsett bacon og stek til bacon er sprøtt. Tilsett tomatene og stek 2 minutter. Ha deretter i ketchup, sukker, røyk og sriracha-saus.

Kok ned til den tykner og blir blank. Tilsett eddik og deretter kok inn igjen.

Smak til med salt og pepper. For oppbevaring helles marmeladen på rene glass med lokk. Kan oppbevares i kjøleskap intill 2 uker, men kan også fryses ned.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger dette til koking av ribbebiter i vann

Ribbe fra Gilde	600 g
Korianderfrø	2 g
Laurbærblad	2 stk
Grov malt pepper	3 g
Fennikelfrø	2 g
Rød Chili	3 stk
Røkt paprikapulver	3 gr
Hvitløksfedd	4 stk
Gul løk	1 stk (delt i 4)
Vann	2 l

Til frityrsteking / koking

Rapsolje	2 l
----------	-----

Guacamole

Avokado	2 stk
Rødløk	1/4 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Cherrytomater	5 stk (Delt i 4)
Rød Chili	1/4 stk
Lime (saften)	1/5 stk
Salt & Pepper	
Koriander (grovhakket)	1 neve

Baconmarmelade

Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk

Du trenger dette til koking av ribbebiter i vann

Til frityrsteking / koking

Guacamole

Baconmarmelade

Bacon	100 g
Cherrytomater	8 stk (delt i to)
Ketchup	2 ss
Brunt sukker	4 ss
Sriracha-saus	1 ss
Sherryeddik	4 ss
Salt & Pepper	
Olje til steking	

Allergener