

### Varmrätt 6-8 personer: Het Chiligröta

*Carnitas – en trådig, seg och sötspicy massa av fläskkött som serveras i tortilla med tillbehör. Denna rätt tar lite längre tid att förbereda, men desto lättare när gästerna kommer. Och den är supergod! Varning för hetta! Minska kryddmängden lite om du önskar mildare smak. Blir dock en bra mix med alla tillbehör.*

Du behöver:

1,5 kilo fläskarré	1,5 msk Cayennepeppar
0,75 liter coca-cola (ej light)	1,5 msk Vitpeppar
1,5 pressad apelsin	1,5 msk Vitlökspulver
1,5 pressad lime	1,5 msk Chilipulver
8 hackade vitlöksklyftor	1,5 msk Oregano
2 - 3 msk Soya (kinesisk)	1 msk Salt

Detta behöver du göra **MINST** en dag före.

1. Skär fläskarrén i små bitar och gör en kryddblandning av de torra kryddorna. Massera in dem i köttet.
2. Pressa över lime och apelsin, häll i soya och vitlök. Låt marinera **minst 1 timme**, men gärna över natten.
3. Ta ur köttet från marinaden och stek tills de fått färg. Häll över marinaden som köttet legat i.
4. Öppna Coca-Colan och häll så att det täcker köttet. Fyll på när det behövs.
5. Småkoka i minst 2 timmar tills du har en kletig, trådig sötspicy fyllning. Förbered hit och ställ i kyl tills gästerna kommer. Du kan göra detta kvällen innan.
6. När gästerna kommer kan du värma på köttet på svag värme. Späd med mer cola om du behöver. Köttet kommer att falla isär och du kan dra ut bitarna med en gaffel när du rör, så att det blir grytaktigt om du vill. Servera med tillbehören som finns på baksidan.
7. Vänd på sidan för tillbehören, vilka du förbereder innan under dagen.

Tillbehör:

1. **Tortillas** 2 st förpackningar á 8 st,
2. 2. 5 dl **gräddfil**
3. **Isbergssallad** – hackad

#### 4. Pico De Gallo - tomatröra

10 tomater

4 silverlökar

2 st färsk röd chili (skrapa bort kärnorna)

Lite pressad lime

½ - 1 dl färsk koriander

En nypa salt

1. Ta ur kärnorna ur tomaterna och hacka dem tillsammans med silverlök, koriander och färsk chili. Ju mindre bitar desto bättre.
2. Pressa över lite lime och salta.

#### 5. Mango & Habanerosalsa

2 mango

1 rödlök

½ dl färsk koriander

Limejuice, saften av en 1/2

1 liten habanero

1 nypa salt

1. Finhacka alla ingredienser och blanda samman i en skål. Var försiktig med habanerosen, då den är mycket stark.

#### 6. Guacamole

6 Avokado

3 vitlök

½ färsk chili

Pressad lime ca 1/2

½ dl Färsk koriander

Pico de gallo

Salt

1. Klubba avokados med en mortel eller mosa den med en gaffel så att den blir chunky (eller mixer för mer slät.).
2. Pressa i lime, salta, hacka vitlök och koriander. Rör om och smaka av.
3. Sedan häller du lite av Pico de gallon i röran och smakar av igen.

#### 7. Picklad rödlök

1 dl ättikspirit 12%

2 dl strösocker

3 dl vatten

2 rödlökar

1. Koka upp ättika, socker och vatten, låt svalna något.
2. Skala och skiva löken tunt och lägg i en glasburk.
3. Häll på den ljumna lagen och låt stå tills den kallnat.
4. Löken är sedan klar att serveras.