



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# Gringo tacos med gris og syltede tranebær

Ca. 20-25 tacos

## INGREDIENSER

2dl Mazzetti økologisk hvidvinseddike

2dl vand

2dl sukker

2 stk laurbærblade

3 stk hele nelliker

10 stk hel allehånde

1 tsk hele sorte peberkorn

250g Ocean Spray craisins

10 stk grønkålsblade

Lehnsgaard rapsolie

Mazzetti økologisk hvidvinseddike

3dl Paradiso økologisk aioli

2 spsk Paradiso grovkornet sennep

Ca 1,2kg tilberedt gris, fx flæskesteg, pulled pork eller andet braiseret lyst kød.

25 stk Mission tortilla 16,5 cm

Flæskesvær, knust

Frisk kørvel

## TILBEREDNING

Bring hvidvinseddike, vand og sukker i kog. Kom krydderierne i en tepose og tilsæt dem til lagen sammen med craisins. Koges i 5 minutter. Trækker i syltelagen til rehydret.

Nip kålen og vend den med rapsolie og hvidvinseddike. Rør aioli med sennep.

Anret tortillas med grønkål i bunden. Herpå plukket gris, senneps-aioli, knust flæskesvær, syltede craisins og frisk kørvel.

