



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## TACOS MED ADOBO BRAISERET OKSEKØD





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

## TACOS MED ADOBO BRAISERET OKSEKØD

10 portioner

### INGREDIENSER:

#### Adobo sauce

2 stk. løg  
10 fed hvidløg  
3 stk. tomater  
150g Paradiso grillede peberfrugter  
0,5 dl Mazzetti økologisk rødvinseddike  
1 tsk. stødt kanel  
6 stk. hele nelliker  
1 spsk. oregano  
0,5 spsk. chipotleflager  
TABASCO® Pepper Sauce

1kg oksetykkam eller lignende udskæring  
5 dl mørk øl

#### Syltede løg

2 stk. rødløg  
1 dl. Realime saft  
0,5 del Mazzetti økologisk hvidvinseddike  
1 spsk. honning  
1 tsk. salt  
  
20 stk Mission tortillas, 11cm  
6 stk. Casa California halve avokadoer  
Frisk koriander

### TILBEREDNING:

Løg, hvidløg og tomater flækkes på midten og lægges i et fad. Grilles eller bages ved højeste varme til de har taget farve. Blendes sammen med grillede peberfrugter, rødvinseddike, kanel, nelliker, oregano og chipotleflager til glat konsistens. Smages til med TABASCO®.

Brun kødet grundigt. Tilsæt adobo sauce og øl. Bringes i kog og braiseres færdig i ovn til kødet er helt mørt. Ca. 3-4 timer ved 165 grader. Alternativt natten over ved lavere temperatur. Det er vigtigt, at kødet ikke koger tørt. Det færdigtberedte kød trækkes fra hinanden og blandes godt med den tilbageværende væske.

Skær løg tyndt på et mandolinjern. Vendes med limesaft, eddike, honning og salt. Trækker i 20 minutter.

Anret lune tortillas med trukket kød, avokadoskiver og syltede løg. Top med frisk koriander.

