



Fläskkarrétacos med bön- & ananassalsa

Kock: **Frida Johansson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Frisk, fräsch och fruktig fläsktacos att variera tacomåltiderna med!

Att äta tacos på fredagar har blivit lite av en svensk tradition har nog ingen kunnat undgå. Min teori för varför tacos blivit så populärt är för att det är så enkelt att sätta sin egen touch på måltiden, eftersom det egentligen inte finns några begränsningar när det kommer till innehåll.

Den här varianten på tacos bjuder på en riktigt frisk smakkombination där ananas får huvudrollen



INGREDIENSER

800 g benfri fläskkarré
salt, chilipeppar

Ananassglaze

0.5 dl färskpressad ananasjuice

0.25 dl flytande honung

ca 1 tsk chiliflakes
ca 1 msk soya
1 nypa salt

Bön- & Ananassalsa

0.5 stycken ananas
1 pkt kidneybönor
250 g coctailtomater
1 st röd chili
1 stor vitlöksklyfta

Tillbehör

8 stycken tortillabröd
1 st avocado
creme fraiche
bladspenat
0.5 pkt fetaost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med salsan. Skölj bönorna och tomaterna. Skala ananassen och skär bort den hårda delen i mitten. Dela tomaterna och anasen i små bitar och blanda ihop med bönorna. Finhacka chilin och vitlöksklyftan och vänd ner i salsan. Låt stå kallt fram till servering.
- 2** Vispa samman ingredienserna till glazen och låt den stå kallt medan du förbereder köttet.
- 3** Skär fläskkarrén i ca 2 cm tjocka skivor som du sedan kryddar med salt och lite chilipeppar. Stek köttet i en het grillpanna tills det är genomstekt. Låt köttet vila en liten stund innan du skär upp det i tunna remsor. Blanda köttet med glazen en stund innan servering.
- 4** Servera karrén i tortillabröden ihop med salsan, lite skivad avocado, bladspenat, smulad fetaost och en klick creme fraiche.