



Bellas pulled beef med mango- & jordgubbssalsa

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Det finns många recept på pulled beef men denna är helt klart min favorit där köttet blir så otroligt mört och smakrikt. Servera med klassiska tex-mex tillbehör och toppa med salsan. En riktigt fullträff!

Med receptet går det lika bra att byta ut högrek mot fläskkarré.



INGREDIENSER

- 1 kilogram högrek
- 2 styck gul lök
- 5 styck vitlöksklyftor
- 1 styck röd färsk chili
- 1 matsked chipotle pasta
- 2 matskedar soya
- 4 matskedar tomatpuré
- 1 matsked ajvar

1 matsked spiskummin
1 matsked paprikapulver
3-4 deciliter öl eller coca cola
olja till stekning

Mango- & jordgubbssalsa

1 styck färsk mango
1 näve färska jordgubbar
0.5 styck röd lök
0.5 styck färsk röd chili
0.5 kruka färsk persilja
1 styck lime

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 125 grader. Ta fram en bunke och blanda ihop chipotle pasta, soya, ajuvar, tomatpuré och kryddor.
- 2** Smörj in köttet med kryddblandningen. Ta fram en ugnssäker gryta med lock. Hetta upp grytan med olja och bryn köttet snabbt på båda sidor.
- 3** Grovhacka lök och chili. Tillsätt lök, chili och vitlöksklyftorna i grytan. Häll ner coca cola eller öl. Sätt på locket och kör in i ugnen cirka 6-8 timmar. Vänd på köttet under halva tiden och ös med såsen. När köttet är klart så drar du isär det med hjälp av två gafflar och blandar runt i såsen.
- 4** Mango- & jordgubbssalsa: Ta fram en skål. Skala och dela mangon i små kuber. Dela jordgubbarna i mindre bitar. Finhacka lök, chili och persilja. Blanda ihop alla ingredienser och tillsätt limesaft. Smaka av med salt och peppar.
Salsan är väldigt god att servera antingen lite uppvärmd eller kall. Smaklig måltid!