



Långkokta revben i mexikansk stil

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **360 min** Portioner: **4**

Perfekt att bjuda på till helgen! Långkokta revben som har puttrat i sex timmar och serveras med hemmagjorda tortillabröd.

Köttet sköter sig självt och när det börjar bli klart kan du förbereda dina tortillas. Du kan själv välja vad du vill servera i dina tacos men jag tycker att salladslök, koriander, färsk chili och lime passar perfekt tillsammans och smakar friskt.









INGREDIENSER



Till revbenen:

- 2 kilo köttiga revben, ca
- 1 stor lök, skuren i klyftor
- 4 krossade vitlöksklyftor, krossade
- 0.5 färsk röd chili
- 2 matskedar rökt paprikapulver
- 1 matsked paprikapulver
- 1 matsked mald spiskummin
- 1 matsked salt
- 1 matsked svartpeppar
- 33 centiliter ljus öl
- 250 ml barbecuesås
- 2 matskedar koncentrerad oxfond
- 1.5 deciliter vatten
- 2 lagerblad



Till tortilla bröden:

- 7 deciliter mjöl
- 1 tesked salt
- 1 tesked bakpulver
- 0.7 deciliter olivolja
- 2.5 deciliter varmt vatten

Till servering:

- gräddfil
- avokado, i skivor
- finskivad salladslök

färsk koriander, hackad
färsk röd chili, tunt skivad eller hackad
färsk limejuice

GÖR SÅ HÄR

1

Långkokta revben: Värm ugnen till 175C. Tillsätt hackad chili, krossad vitlök och lök i en gryta med lock som kan stå i ugnen. Rör ihop alla de torra kryddorna och gnid in köttet. Lägg köttet på löken och chilin. Häll vatten, köttbuljong, öl och barbecuesås över köttet och tillsätt lagerblad. Sätt på locket och ställ in i ugnen i ca 4-6 timmar, tills köttet släpper från benen. Ös köttet med vätskan ett par gånger under tillagningstiden . Lyft ur köttet från grytan efter 4-6 timmar. Ta ut lagerbladen och mixa det som är kvar i grytan till en sås. Häll det i en skål. Lägg tillbaka revbenen i grytan och dra isär köttet med två gafflar till pulled pork. Häll ca 1-2 dl av såsen över köttet och blanda. Krydda med svartpeppar och salt om det behövs.

2

Tortillas: Lägg alla torra ingredienser i en skål och rör ihop. Tillsätt de flytande ingredienserna och rör ihop till en smidig deg. Skär degen i 12 lika stora bitar. Rulla varje bit till en boll och platta till dem något mellan handflaterna. Lägg dem på en lätt mjölad arbetsyta och täck med en ren kökshandduk och låt vila i 15-20 minuter. Kavla sedan ut varje boll till en ganska tunn tortilla. Hetta upp en stekpanna till medelhög värme. Använd inte någon olja i pannen. Stek tortillan tills du ser ljusbruna fläckar på undersidan, ca 1 minut. Vänd och stek den andra sidan. Tortillan kan blåsa upp något medan du steker men den kommer att platta till sig när du tar av den från värmen. Placera de färdiga bröden i en stor plastpåse och stäng till öppningen för att hålla inne värmen och ångan. Detta hjälper tortillabröden att förbli mjuka undertiden de svalnar.

3

Servering: Bred gräddfil över en tortilla, tillsätt köttet och toppa med skivad avokado, salladslök, koriander, chili och pressa över lite limejuice.