



KÖTT

Fläsk med Chile Verde

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **80 min** Portioner: **4**



Den här klassiska mexikanska rätten görs med tomatillos, vilka är en del av krusbärssläkten. Du kan använda gröna tomater istället om du vill, (de behöver inte kokas som tomatillos behöver).



INGREDIENSER

2 st färskas gula lökar, hackade
1 msk torkad oregano
680 g fläskkött i stora grytbitar
2.25 dl färsk koriander, hackad
0.5 tsk salt
450 g färskas tomatillos, kvartade
2 st vitlöksklyftor, krossade
1 st citron
3 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp olja i en gryta på mediumvärme. Tillsätt fläsket och bryn på alla sidor. Sila av det mesta av fettet.
- 2** Tillsätt löken och sautera tills de börjar bli glansiga, cirka 4 - 5 minuter. Tillsätt sedan vitlök, chili och tomatillos. Stek och rör om i 5 minuter.
- 3** Tillsätt nu oregano i grytan och rör om. Häll sedan i 450 ml uppkokat vatten och låt blandningen koka upp.
- 4** Reducera värmen till låg temperatur och låt det sjuda i cirka 1 timme. Rör om varje kvart. Flytta grytan från värmen och rör i koriandern. Och om du vill ha en extra kick så pressa i citronjuice precis innan servering.