



Chili pork chop & pineapple tacos

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **180 min** Portioner: **4**



Tacos fyllda med plockade revbensspjäll som får gotta till sig i ugnen under 2-3 timmar, toppade med guacamole och ananas.



INGREDIENSER

12 st mini tortillas
1 st silverlök, finhackad
1 näve färsk koriander
0,5 st färsk ananas
limeklyftor och ev. salsa till servering

Chili pork chops

1-1,5 kg revbensspjäll av gris
1 st gul lök finhackad
1 msk tomatpuré
2 dl passerade tomater
2 dl utspädd kycklingfond

0,5 dl äppelcidervinäger
2-3 msk tabasco
2 msk råsocker
1 msk worcestershiresås
1 msk honung
1 tsk salt och peppar

Guacamole

2 st mogna avokado, tärnade
1 st grön chili eller jalapeno, finhackad
1-2 st gröna tomater (utan innanmäte), finhackade
1 näve färsk koriander, finhackad
0,5 - 1 stycken juice från lime
salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med spjällen: Sätt ugnen på 160°C. Fräs den hackade löken i olja i en stekpanna tills den blir mjuk. Rör ner tomatpurén och låt fräsa med någon minut. Vispa ner övriga ingredienser och låt koka upp. Låt sjuda 10-15 minuter under omrörning. Smaka av med salt och peppar. Pensla spjällen med marinaden och stek på hög värme tills de fått fin färg runt om. Lägg i en ugnsfast form, pensla på mer marinad och ställ in i ugnen 1,5 timme. Ta ut och pensla på marinad var 30:e minut. Efter 1,5 timme, täck spjällen med folie och stek i ugnen ytterligare 30-60 minuter (tills att köttet lätt lossar från benet). Låt vila 10-15 minuter innan du skär plockar spjällen.
- 2** Innan servering: sila det som är kvar av marinaden och värm upp i en kastrull. Blanda sedan med det rensade köttet innan servering.
- 3** Förbered guacamolen under tiden som spjällen står i ugnen. Skär avokadon i kuber och finhacka tomaten (ta bort innanmätet), chilin och koriandern. Blanda försiktigt ihop i en skål, avokadon ska gå sönder något men inte mosas. Smaka av med limejuice och salt.
- 4** Finhacka silverlöken och skär ananasen i bitar. Lägg guacamole i ett tortillabröd, fortsätt med kött och därefter lök och ananas. Toppa med koriander.