

Opskrifter

med smag af Mexico



WANTED



Wanted Taco Sauce Pibil dip til Wanted Tortilla Chips

Ingredienser

1 spsk. Wanted Taco Sauce Pibil
4 spsk. mayonnaise
Salt

Fremgangsmåde

4 portioner

Bland Wanted Taco Sauce Pibil og mayonnaise godt sammen.
Smages til med lidt salt.

Serveringsforslag

Server denne skønne mayo med Wanted Tortilla Chips Chili, Wanted Jalapeños og Wanted Red Salsa.



WANTED



Wanted Tortilla Wraps med kylling og Wanted Pibil Taco Sauce

Ingredienser

Dagen før

Marinade:

3 spsk. Wanted Taco Sauce Pibil

1 spsk. rød chili

2 fed hvidløg, presset

Limesaft

Salt

400 g kyllingestrimler, rå

På dagen

1 pk. Wanted Tortilla Wraps Soft Taco

400 g spidskål

1 stort rødløg

1 orange peberfrugt

1 rød peberfrugt

1 ds. majs, ca. 150 g

Fremgangsmåde

4 portioner

Dagen før

Alle ingredienserne til marinaden røres godt sammen.

Vend kyllingstrimlerne i marinaden, og lad det trække 12-24 timer i køleskab.

På dagen

Hæld majsene op i en si, så væden løber fra.

Grøntsagerne skæres i strimler.

Kødet tørres grundigt af, og steges på panden til det er næsten færdigstegt. Tag det af panden.

De strimlede grøntsager svitses på panden indtil det er mørt.

Tilsæt kyllingestrimlerne og de løse majs.

Vend det i grøntsagerne, indtil det er godt blandet, og varmt.

Serveringsforslag

serveres evt. med Wanted Tortilla Chips, Wanted Jalapeños og Wanted Red Salsa.



**WANTED**

Pulled pork med Wanted Taco Sauce Pastor

Ingredienser

Dagen før

Marinade til pulled pork:

1 gl. Wanted Taco Sauce
Pastor

50 g brun farin

2 spsk. hvidløg, finthakket

1 spsk. spidskommen, stødt

2 spsk. Wanted Chipotle Sauce

Salt

1 stk. nakkekam á ca. 2 kg

På dagen

1 pk. Wanted Tortilla Wraps
Soft Taco

Rapsolie til stegning

Fremgangsmåde

4 portioner

Dagen før

Alle ingredienserne til marinaden blandes godt sammen.

Nakkekammen ligges i en stor frostpose, og marinaden hældes ned over nakkekammen. Bind en knude på posen, og tag gerne en pose ud over igen, for at sikre at marinaden ikke løber ud af posen.

Lad kødet marinere i ca. 24 timer i køleskabet.

På dagen

Nakkekammen ligges i et ildfast fad sammen med marinaden.

Tilberedes ved 110 grader i almindelig ovn, i ca. 10 timer.

Kernetemperaturen skal være 92 grader. Efter ca. 5 timer hælder du 2 dl vand ned i fadet, så stegen ikke bliver tør. Du kan også forsigtigt vende stegen, for at få stegeskorpe på begge sider.

Før servering

Når stegen er færdig, skal den hvile i ca. 15 minutter, inden du med 2 gafler trækker kødet fra hinanden.

Hæld lidt rapsolie på en varm pande, og steg Wanted Tortilla Wrap Soft Taco på begge sider. Én ad gangen.

Serveringsforslag

Server de stegte Tacos med Pulled Pork sammen med coleslaw og syltede rødløg, samt Wanted Jalapeños og Wanted Red Salsa.



WANTED



Tigerrejer marineret i Wanted Taco Sauce Pastor

Ingredienser

Marinade:

2 spsk. Wanted Taco Sauce
Pastor

½ tsk. fishsauce

1-2 fed hvidløg, presset

1 stk. frisk rød chili, finthakket

Limesaft eller citrønsaft fra

½ frugt

Salt

Peber

250 gram Tigerrejer, rå
(Vannamei rejer)

Rapsolie til stegning

Dit favoritbrød

Fremgangsmåde

4 portioner

Alle ingredienserne blandes godt sammen.

De rensede rejer vendes i marinaden, og trækker i ca. 2 timer
tildækket i køleskabet.

HUSK! At fjerne tarmen langs ryggen.

Varm panden op, og hæld lidt rapsolie på panden.

Hæld forsigtigt rejer med marinade på panden, og steg dem i et par
minutter.

Server de varme rejer straks sammen med dit favoritbrød.

Serveringsforslag

Inden du lægger rejerne ned i marinaden, kan du sætte dem på et lille
grillspyd, så er de nemme at tage op og stege på den varme pande.



WANTED



OK snacks a/s

OK Snacks A/S
Holmevej 6 · DK-7361 Ejstrupholm