



Winterspecial: carnitas van procureur

met komkommersalade en minitortilla's



ca. 1,5u



2 personen

Carnitas is een bekend Mexicaans gerecht, wat zoveel betekent als 'kleine vleesjes'. Je gaart het vlees - in dit geval varkensprocureur - langzaam in een smaakvolle bouillon met sinaasappelsap, zodat het botermals wordt. Daarna snijd of scheur je het uit elkaar en bak je het nog eens lekker knapperig op in de koekenpan. Je serveert je carnitas op minitortilla's, met een snelle salsa en komkommersalade.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 2 limoenen
- 1 sinaasappel
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x varkensprocureur
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 zakje chipotlevlokken
- 1 tomaat
- 10g verse koriander
- 1 komkommer
- 1x kleine tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

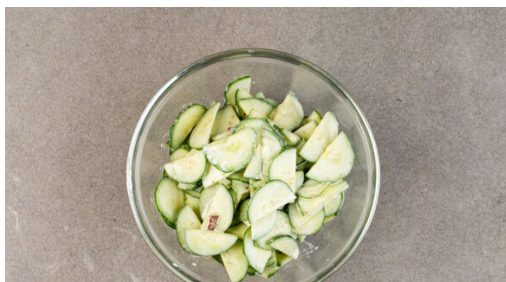
Voedingswaarde per portie

calorieën 936kcal, vet 48.5g, koolhydraten 98.0g, eiwit 33.8g



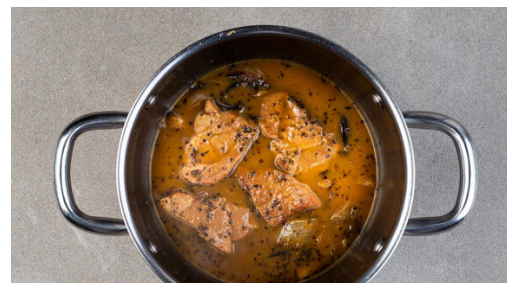
1. Ingrediënten voorbereiden

Halveer en pel de **ui**, snijd **1 helft** in partjes en hak de **andere helft** fijn. Pel de **knoflook** en pers de **limoenen** en de **sinaasappel** apart van elkaar uit. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 200ml heet water. Dep het **vlees** droog, snijd het in vieren en wrijf het in met 1/2tl zout en peper.



4. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Giet de **chipotlevlokken** af en meng ze met **2el limoensap**, 2el mayonaise en een snuf zout en peper. Schep de **komkommer** om met de **chipotledressing** en zet opzij.



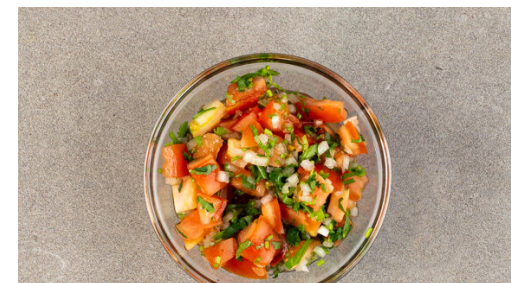
2. Vlees garen

Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **uientpartjes**, de **knoflooktenen**, **2tl oregano** en **1tl komijn** toe en bak ca. 2min. Voeg het **vlees**, het **sinaasappelsap**, de **helft van de chipotlevlokken**, de **bouillon** en 2el azijn toe. Doe een deksel op de pan, breng aan de kook en draai het vuur middellaag. Laat het geheel 50-60min sudderen.



5. Saus inkoken

Neem het **vlees** uit de pan en scheur of snijd het in kleine stukjes. Giet de **achtergebleven vloeistof** door een zeef en doe het terug in de kookpan. Zet de pan terug op middelhoog vuur en laat de **saus** 3-4min inkoken.



3. Salsa maken

Meng een **snuf chipotlevlokken** met 3el heet water en zet opzij. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof en meng met de **tomaat**, **gehakte ui**, **1-2el limoensap** en een snuf zout en peper.



6. Afmaken & serveren

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en warm de **tortilla's** in porties op, ca. 15sec per kant. Draai dan het vuur hoog, voeg 1el olie toe en braad het **vlees** 2-3min stevig aan. Voeg de **saus** toe en neem de pan van het vuur. Vul de **tortilla's** met het **vlees** en de **salsa** en serveer met de **komkommersalade**.