

Taco med svinekjøtt og syltet løk

total tid **750 min.**

INGREDIENSER

10 porsjoner

Kjøtt:

2 kg	svinenakke
100 dl	pineapple juice
300 dl	orange juice
150 dl	<u>Kikkoman Sesam Saus</u>
1 dl	ananasjuice
3 dl	appelsinjuice
1,5 dl	<u>Kikkoman Sesam Saus</u>
60 g	fedd hvitløk
1 ss	malt spisskummen
1 ss	edelsøtt paprikapulver
1 ts	sort pepper, nymalt

Syltet løk:

1 kg	rødløk
150 dl	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
150 dl	rice vinegar
1,5 dl	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
250 dl	water
1,5 dl	riseddik
2 dl	vann
250 g	brunt sukker
1 ts	korianderfrø
1	bunt fersk koriander

Taco:

20	minitortillaer av hvete
150 g	rømme
100 g	ristede cashewnøtter
300 dl	<u>Kikkoman Sesam Saus</u>
3 dl	<u>Kikkoman Sesam Saus</u>
200 g	revet cheddar
200 g	fersk koriander

TILBEREDNING

Steg 1

Kjøtt: Skjær svinekjøttet i tynne strimler. Bland de andre ingrediensene i en stor bolle, tilsett kjøttet og la det marinere i minst 12 timer.

Syltet løk: Skjær løken i tynne ringer. Bland vann og sukker i en bolle, tilsett eddik, Kikkoman Soyasaus, korianderfrø og fersk koriander. Ha i løken og la det marinere i minst 1 time.

Taco: Brun svinekjøttet på begge sider. Varm tacoene.

Servering: Server taco med stekt svinekjøtt, syltet løk, Kikkoman Sesamsaus, cheddarost, nøtter, rømme og fersk koriander.