



Carnitas

Mexicaanse pulled pork

Ingrediënten

- ✕ 300 gr pulled pork
- ✕ 1 tl gemalen korianderzaad
- ✕ 1 tl gemalen komijn
- ✕ ¼ tl chilivlokken
- ✕ ½ limoen
- ✕ Klein blikje maïs
- ✕ Klein blikje kidneybonen

Bereiding

- 1 Mix de pulled pork met de korianderzaad, komijn en chili
- 2 Pers de halve limoen toe en voeg toe aan het vlees
- 3 Laat de blikjes uitlekken, spoel af en voeg toe aan het vlees
- 4 Voeg de ingrediënten toe aan een hete pan en bak deze daarin, zodat het hele gerecht lekker doorwarmt

Serveer de carnitas in taco's of tortillas met Mexicaanse toppings & salsas