

Tacos fyllda med fläskkött och picklad lök

Total tid **750 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Kött:

2 kg	fläskbog
100 ml	ananasjuice
300 ml	apelsinjuice
150 ml	<u>Kikkoman Sesamsås</u>
60 g	vitlösklyftor
1 msk	mald spiskummin
1 msk	söt paprika
1 tsk	svartpeppar, nymalen

Inlagd lök:

1 kg	rödlök
150 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
150 ml	risvinäger
250 ml	vatten
250 g	farinsocker
1 tsk	korianderfrön
1	knippe färsk koriander

Tacos:

20	st vetetacos (små mjuka tortillas)
150 g	gräddfil
100 g	rostade cashewnötter
300 ml	<u>Kikkoman Sesamsås</u>
200 g	riven cheddar
200 g	färsk koriander

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Köttet: Skär fläskköttet i tunna strimlor. Blanda övriga ingredienser i en stor skål, tillsätt köttet och marinera i minst 12 timmar.

Inlagd lök: Skär löken i tunna ringar. Blanda vatten och socker i en skål, tillsätt sedan vinäger, Kikkoman sojasås, korianderfrön och färsk koriander. Marinera i minst 1 timme.

Tacos: Bryn fläsket på båda sidor. Värm tacobröden.

Till servering: Servera tacos med kokt fläsk, picklad lök, Kikkoman Sesamsås, cheddar, nötter, gräddfil och färsk koriander.