



## Middag

# Spicy beef taco

Vi älskar tacos i alla former. Det går att göra den precis hur man vill på vilket protein man vill. Just detta recept är på högrev som får koka ner till en fantastisk gryta med mycket smak. Gott året om!

4 portioner

15 min förberedelser, 1,5 h koktid.

### Ingredienser

- 600 g högrev, i grytbitar
- 2 gula lökar
- 2 klyftor vitlök
- neutral olja
- 1 torkad chipotle
- 3 torkade anchochili
- 1 spansk peppar
- 2 tsk malen koriander
- 2 röda paprikor
- 2 små kanelstänger
- 2 stjärnanis
- 1,5 msk rökt paprikapulver
- 2 tsk malen spiskummin
- salt
- peppar
- 33 cl öl, ljus lager
- 0,75 dl tomatpuré
- oxbuljong, kraftig (ej koncentrerad)
- 50 g mörk choklad

### Syrad physalis

- 100 g physalis
- 1 dl vitvinsvinäger

### Till servering

- färsk koriander
- avokado, grovhackad
- silverlök, strimlad
- majstortilla



### Gör såhär

1. Lägg anchochili och chipotle i en lite kastrull, täck med vatten och låt sjuda i ca 5 minuter. Ta bort från värmen och låt kallna. Ta bort stjälk och själva fröhuset från chilifrukterna och finhacka resten.
2. Hacka lök och paprika i grova bitar. Finhacka vitlök och spansk peppar.
3. Bryn köttet i omgångar i en stor gryta med olja. Lägg det brynta köttet åt sidan och slå på lite mer olja. Fräs löken tills den blivit mjuk, tillsätt kött, lök, paprika, chili och alla kryddor och låt allt bryna en kort stund under omrörning. Tillsätt tomatpurén och slå på ölen. Rör om och tillsätt sedan så mycket utspädd oxbuljong att det täcker allt ordentligt. Salta och peppra och låt koka upp.
4. Sänk värmen och låt sjuda i ca 1,5 timma eller tills köttet är ordentligt mört. Rör om då och då under tiden och tillsätt mer oxbuljong när det krävs. Smaka av molen mellan varven. När molen har kokat färdigt rör du ner finhackad choklad och smakar av med salt och peppar.
5. Skala och skiva physalisen och blanda med vinäger. Låt stå i ca 20 minuter.
6. Servera med färsk koriander, syrad physalis, avokado, strimlad silverlök och varma majstortillabröd.
7. Njut!