HAUGEN-GRUPPEN

Cholula Barbacoa Beef (10 personer)



Preparation

Bryn högreven hårt i lite Bella Italia Olivolja EKO. Lägg köttet i ett gastronormbleck.

Blanda samman övriga ingredienser och slå över köttet, blanda om och täck med folie. Stek i ugn på 100 grader i ca 9 timmar.

Dra sen isär köttet med ett par gafflar.

Servera med Wasabi Coleslaw, blanda samman alla ingredienser, smaka av och låt stå.

Tips! Servera på Missions snackstortilla eller gör tostadas. Toppa köttet med Chimichurri och Wasabi slaw.

Produkter

högrev av nöt, skuren i stora kuber	2,2 kg
Cholula Chipotle (217 312)	2 dl
oxbuljong, färdig och spädd	2 dl
vitlöksklyftor, finhackade	3 st
Pressad Lime *(Svaveldioxid eller sulfit)	1 dl
oregano och spiskummin efter smak	
Falksalt och svartpeppar från kvarn	
Wasabi Coleslaw	
rödkål, fint strimlad	4 hg
morot, skuren Julienne	1 hg
purkolök, fint strimlad	1 hg
vitlöksklyftor, finhackad	2 st
S&B Wasabi Powder, utrört i lite vatten (269 420)	2 msk
Majonnäs 70% *(Senap,Ägg)	3 dl
Falksalt och svartpeppar efter smak	

*Allergens