



Spicy Jackfruit Tacos

Antal: recept_2020-08-09

Dessa tacos gjorda med jackfruit är inspirerade av en rätt jag ätit på en mexikanskinspirerad restaurang. Strimlad, kryddig jackfruit toppad med picklad rödkål och guacamole. Enkelt att göra, men beroendeframkallande gott!

Pris: 1 kr

Spicy Jackfruit:

1 burk (565 ml) jackfruit i saltlag (ej sockerlag!)
1-2 klyftor vitlök
0.5 grön chili
1 gul lök
Olja att steka i

Marinad:

1 dl passerade tomater
3 dl vatten
1 msk sojasås
1 msk vinäger
1 msk paprikapulver
1 msk kummin
1 msk lönnssirap/kokossocker
1 tsk svartpeppar
0.5 tsk salt
1/4 tsk kryddpeppar

Servera med:

Små tortillabröd
Picklad rödkål, [recept hittar du här](#)
Guacamole

Skala löken och strimla den i smala strimlor. Värm en stekpanna till medelvärme och tillsätt lite olja att steka i. Lägg i löken och stek tills denna börjat få fin färg, rör om då och då. Pressa vitlöken och låt den steka med löken.

Hacka chilin och tillsätt i stekpannan. Öppna burken med jackfruit, häll av lagen och skölj frukten under rinnande vatten. Skaka av vattnet och tillsätt sedan jackfruiten till stekpannan.

Blanda alla ingredienser till marinaden i en skål och häll sedan blandningen i stekpannan. Blanda väl så att grönsakerna och jackfruiten blir täckt av marinaden. Lägg lock på stekpannan och sänk eventuellt värmen något. Allt ska småputtra i ca 20 minuter, men rör om då och då.

Efter 10 minuter, använd 2 gafflar och strimla isär bitarna med jackfruit så att den blir härligt trådig. Blanda ordentligt så marinaden täcker allt. Låt det sedan småputtra ytterligare ca 10 min, tills jackfruiten sugit upp det mesta av marinaden.

Servera sedan ovanpå tortillabröd och toppa med picklade rödkål (picklade rödlök är också supergott! [Recept på det hittar du här](#)) och en rejäl klick guacamole.