

Pulled beef taco style

PULLED BEEF TACO STYLE

För 4 personer
800 g högrev
1 sats tacokrydda
1 st gul lök
1 msk chili
3 st vitlöksklyfta
1 dl benbuljong/köttbuljong
3 msk tomatpuré
1 st saften från lime

HUSGERÅD

Måttats
Crock-Pot
Kniv
Vitlökspress
Bunke
Ballongvisp
Citruspress

Pulled beef taco style

Pulled beef taco style

Så här gör du:

- Blanda samman en sats med [tacokrydda, länk här](#)
- Rubba in kryddan i högreven
- Placera köttet i din Crock-Pot eller någon annan långtidskokare
- Hacka löken och chilin, häll ner över köttet
- Pressa ner vitlöken
- Vispa samman [benbuljong](#), tomatpuré och den pressade saften från limen i en skål
- Häll ner över köttet
- Tillaga på Low i 8 timmar
- Ta upp köttet och dra isär till fina ”trådar”
- Lägg ner köttet igen och rör om
- Om du önskar reda med tapiocastärkelse eller arrowrot så gör du det nu. Blanda ut i lite vatten och rör ner
- Låt koka på Low i ytterligare 1 timme

Ät och Njut!

Servera tillsammans med en stor härlig sallad och nybakade [Tortilla chips](#), så lyxigt och gott!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken \[shoppingcarticon\]](#)