Tequila Ananas Tacos – med Inside Skirt som highlight

Tequila Ananas Tacos! Yes du læste rigtigt Tequila! Det er nogle djævlen har skabt. Jeg kan tydelig huske det i starten af 90 erne, var det her topen af poppen enten som shots eller som Tequila Bum Bum. 2cl Tequila, masser af isterninger og Sprite. Ryste lortet og ned med den. Nøj det var tider, nå men vi skal jo lave Tacos i dag og ikke snakke om 90 erne. Denne Taco opskrift er nok nogle af det sjoveste jeg har prøvet længe. Især de Ananas som fik lov til simre i tequila til den var komplet fordampet. Fantastisk smag må jeg sige.



Tequila Ananas Tacos – med Inside Skirt og en Salsa Sauce

Tacos ja dem har jeg set og smagt en del. Men den her Taco opskrift her, de smager af sommer, sol og ikke mindst ferie. Så hvis du har lyst til skrue tiden lidt frem, bare lige for en time eller to så kan du bare sætte i værk. Det gør ikke ondt

og det koster heller ikke det store formue at lave de her Tequila Ananas Tacos.

Ingredienser til Tequila Ananas Tacos

1 kg Inside Skirt Steak ***kan købes hos Steak-Out.dk****

1 hel Ananas

1 stor løg som skæres i tynde skiver

6dl Tequila

Salasa Sauce ***Opskrift på Salsa Sauce finder du her***

Tortillas 16 stk. ***Opskriften på tortillas finder du her***



Sådan tilbereder du Tequila Ananas Tacos

- Du starter med at lave din Salsa Sauce. Jeg har min egen opskrift på en Salsa Sauce, du finder opskriften ***her***.

https://boemsen.com/hot-salsa-sauce-fantastisk-som-dip-eller-i-kebab

- Derefter går du igang med at bage dine Tortillas, opskriften finder du ***her***.

https://boemsen.com/tortillas-mexikansk-opskrift/

- Nu skal din ananas skrælles, og så skal den ternes i 1-2cm store stykker. Derefter kommer du dem i en Støbejernspande på direkte varme og hælder 6dl tequila med ned i panden. Nu får dine ananas lov til at simre i tequila og dens egen saft som den afgiver på grund af varmen. Når saften er fordampet er det på tid at du tager dine Tequila Ananas ud af panden og lader dem lige køle lidt ned.



- Imens dine Tequila Ananas køler lidt ned kan du tilberede din Inside Skirt Steak på grillen. Her har jeg også lavet en lille vejledning til dig, som du kan se her.
- I den tid hvor din Inside Skirt Steak hviler sig, kan du forberede det sidste og det er skrælle og skære løg ud. De er nok hvis du tager en halv stor løg og skærer den sådan at du har enkelte halve ringe som du kan ligge ind i din Tortillas når dine Tacos skal samles.
- Nu kan du skære din Inside Skirt ud og terner den tilsidst.



- Når alt er færdig kan du samle dine Tequila Ananas Tacos. Du starter ud med en Torilla brød, kommer lidt løg i bunden, efterfulgt af de tequila ananas, dit Inside
- skirt og til sidst lidt eller godt med salsa sauce.



“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderlig information findes ***her*** “