Hoofdgerechten / Mexico

Cochinita pibil

Varkensvlees in een marinade van achiote en zure sinaasappel, gebakken in bananenbladeren.

Tijd 275 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 2,5 kg Varkensschouder — in grote stukken
- ☐ 4 stuks Sinaasappelen
- ☐ 2 stuks limoenen
- ☐ 1 eetl Mexicaanse oregano
- ☐ 6 stuks bananenbladeren
- ☐ 2 stuks Habanero
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 100 g Achiote-pasta
- ☐ 2 stuks grapefruit
- ☐ 8 teentjes knoflook
- ☐ 1 theelepel Gemalen komijn
- ☐ 3 stuks Rode uien – voor het beitsen
- ☐ 16 stuks Maistortilla's

Zo maak je het.

01 Blus de achiotepasta met het sap van twee sinaasappels, de grapefruit en de limoen tot een dunne brij.

02 Voeg de geperste knoflook, oregano, komijn, zout en peper toe en meng het geheel glad.

03 Smeer het varkensvlees in de marinade, werk het met de hand in en laat het een nacht in de koelkast staan.

04 Haal de bananenbladeren over een vlam en bekleed er een diepe schaal mee, overlappend en met een overhang.

05 Doe het varkensvlees met de marinade erin, vouw de bladeren om en sluit de schaal af met twee lagen folie.

06 Bak gedurende vier uur op 150 °C zonder de verpakking te openen.

07 Pekel de gesneden rode ui met de habanero in het sap van de overgebleven sinaasappels. Versnipper het vlees en serveer met tortilla's.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / cochinita-pibil