Soepen / Mexico

Pozole rojo



Een soep van varkensvlees en hominy in een gedroogde chilibouillon, met een stapel verse garnituren op tafel.

Tijd 210 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Varkensschouder
- ☐ 800 g Hominy — uit blik
- ☐ 6 stuks Guajillo-pepers
- ☐ 3 stuks Ancho pepers
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 1 eetl Mexicaanse oregano
- ☐ 2 stuks Laurierblaadjes
- ☐ Radijs, kool, limoen en ui — naar wens
- ☐ Tostada's — naar wens
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Bedek het varkensvlees met water, voeg de helft van de ui, drie teentjes knoflook en de laurier toe en laat twee uur onder afschuimen koken.

02 Zaad de pepers, rooster ze twintig seconden per kant in een droge pan en bedek ze twintig minuten met kokend water.

03 Meng de pepers met de overgebleven ui, knoflook en een kopje bouillon en giet het resultaat door een zeef.

04 Bak de gespannen saus vijf minuten in een lepel vet: hij wordt donkerder en dikker. Giet het bij het vlees in de pan.

05 Voeg de gespoelde hominy en de oregano toe en kook nog eens veertig minuten. Trek het vlees in reepjes en doe het terug.

06 Serveer met kommen gesneden radijs, kool, ui, partjes limoen, oregano en tostadas. Iedereen bouwt zijn eigen kom.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Ivette Degollado / CC0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pozole-rojo