

Mexicaanse stoofvlees, Barbacoa

slowcooker

Ingrediënten:

- 1 1,5 tot 2 kilo sucadelappen (liefst aan een stuk)
- 2 3 eetlepels gehakte chipotlepepers in adobo. (of 3 hele chipotlepepers in adobo, uit z'n blikje.)
- 3 1 rode ui.
- 4 8 tenen knoflook.
- 5 1 theelepel komijnpoeder.
- 6 4 kruidnagels.
- 7 1 bosje koriander. (steeltjes + blaadjes) + extra ter ganering.
- 8 4 limoenen.
- 9 60ml rodewijn azijn.
- 10 1 a 2 dl kippebouillon.
- 11 5 laurierblaadjes.

Bereiden:

- 1 Doe de chipotlepepers, rode ui, knoflook, kruidnagels, komijnpoeder, koriander, sap van de limoenen en de rode wijnazijn in een blender en maak er een saus van.
- 2 Bak de sucadelappen, ongesneden, aan beide kanten aan.
- 3 Giet de saus in de slowcooker en leg hier de sucadelappen op.
Steek de laurierblaadjes ertussen en giet de kippenbouillon in de slowcooker zodat het vlees net onderstaat.
- 5 **Zet de slowcooker 4 uur op high.**
- 6 Serveren op een wrap samen met quacamole, knoflooksaus en taco saus hot. Sla erbij.
- 7 Klaar. Eet smakelijk.