

Tacos Al Pastor van de rotisserie

👤 8 personen

🕒 4 uur



Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 2 kg procureur
- 1 verse ananas
- Voor de marinade:
- 3 el achiote pasta (verkrijgbaar bij de toko)
- 2 el chilipoeder
- 1 el knoflookpoeder
- 1 el gedroogde oregano
- 1 el komijn
- 1 el zout
- 1 el peper
- 175 ml azijn
- 250 ml ananassap
- Voor de taco's:
- Maïstortillas
- 1 witte ui, gesnipperd
- Verse koriander
- Limoen partjes
- Verse ananas in blokjes
- Salsa

Benodigdheden

- Rotisserie
- Garde



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

1. Snijd de varkensnek in plakken van ongeveer 1.5 cm dik.
2. Doe alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom en meng het goed door met een garde.
3. Doe de plakken varkensvlees erbij en meng dit goed door elkaar.
4. Dek de kom af met folie en laat minstens 2 uur marineren.
5. Steek de BBQ aan op 180 graden met een rotisserie opstelling.
6. Ontdoe de ananas van de schil en snijd in plakken van ongeveer 2cm, bewaar een paar plakken voor de garnering.
7. Doe twee plakken van de ananas aan het uiteinde van het spit en rijg de plakken vlees over elkaar aan de spies tot dat alles op is.
8. Doe ook aan het eind weer twee plakken ananas en zorg dat het vlees mooi in het midden van de spies zit, zodat het gewicht goed verdeeld is en de rotisseriesmotor stabiel kan draaien.
9. Zet de spies boven het vuur en laat het draaien, voor ongeveer een uur. Houd het vlees goed in de gaten, en snijd telkens als er wat goudbruine stukken aan zitten wat vlees af (als een soort kebab).
10. Serveer op verwarmde maïs tortillas met fijngesneden ui, een paar blokjes ananas, verse koriander, wat groene salsa en een limoenpartje. Eet smakelijk!