



mediterrane taco's met pulled pork

huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence

olives mûrées BOB

Voor 4 personen:

- 500 g varkensschouder
- 3-4 eetlepels olijfolie **Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - Olives mûrées AOP (BOB)**
- 1 theelepel gerookte paprika
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 2 teentjes knoflook, geplet
- Zout, peper
- 500 ml water of bouillon
- 8 maïstortilla's
- 1 wortel, 1 rode ui (voor augurken)
- 200 ml appelazijn
- 4 theelepels suiker
- 100 g Griekse yoghurt
- Sap van een halve citroen
- Rucola



Bereidingstijd: 30 minuten
Kooktijd: 3 uur
Rusttijd: 6 uur

Bereid de augurken voor: snijd de groenten in dunne reepjes en meng ze met de azijn en de suiker. Één nacht laten marinieren. Marineer het varkensvlees gedurende 4 uur in 2 eetlepels olijfolie, paprikapoeder, oregano, knoflook, zout en peper. Laat het varkensvlees uitlekken en bewaar de marinade. Bak ze in een braadpan met een beetje olijfolie en een klontje boter. Voeg de marinade en de bouillon geleidelijk toe en bak gedurende 3 uur op 150 °C.

Het varkensvlees versnipperen.

Meng de yoghurt, 1 eetlepels olijfolie, citroensap, 1 eetlepel varkenssap, zout, peper en Piment d'Espelette AOP (BOB) (milde chilipeper uit Espelette in Frans Baskenland) voor de saus.

Verwarm de tortilla's. Garneer met het varkensvlees, de augurken, de rucola en de saus. Besprenkel met een scheutje olijfolie.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van de Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées BOB (gerijpte olijven) te gebruiken voor zijn aroma's van geconfijte olijven, zwarte olijven, olijventapenade, cacao, paddenstoelen, gekookte artisjok, truffel of zuurdesembrood.

U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Aix-en-Provence - olives mûrées, Provence - olives mûrées, Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.