



Pozole rojo (Mexicaanse maïs- varkenssoep)

Feestelijke Mexicaanse soep met mals varkensvlees en hominy in een dieprode saus van gedroogde chilipepers. Aan tafel afgewerkt met knapperige rauwe garnituren.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	120'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

600 gr varkensschouder, in blokken
500 gr hominy (uit blik, uitgelekt)
4 gedroogde guajillo-pepers
2 gedroogde ancho-pepers
1 ui, gehalveerd
4 teentjes look

1 tl komijnpoeder
1 tl oregano
1,5 liter varkens- of kippenbouillon
2 el plantaardige olie
1/2 witte kool, fijngesneden
4 radijzen, in dunne plakjes
2 limoenen, in partjes
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook het varkensvlees met de helft van de ui in de bouillon ongeveer 1 uur tot het mals is en schuim het geheel af.
2. Verwijder de steeltjes en zaadjes van de gedroogde pepers en week ze 15 minuten in heet water tot ze zacht zijn.
3. Mix de geweekte pepers met de look, de komijn, de oregano en een scheut weekvocht tot een gladde rode pasta.
4. Verhit de olie in een pan en bak de chilipasta enkele minuten tot ze donkerder en dieper van smaak wordt.
5. Roer de chilisaus door de pot met vlees en bouillon en voeg de uitgelekte hominy toe.
6. Laat de pozole nog 45 minuten zachtjes trekken zodat alle smaken mooi samenkomen.
7. Breng royaal op smaak met zout en verwijder de stukken ui.
8. Serveer de soep piping hot en laat iedereen zelf afwerken met fijne kool, radijs en een partje limoen.