



Boodschappenlijst

Pozole rojo (Mexicaanse maïs-varkenssoep)

Voor 4 porties

- 600 gr varkensschouder, in blokken van 3 cm
- 500 gr hominy uit blik, uitgelekt en gespoeld
- 4 gedroogde guajillo-pepers
- 2 gedroogde ancho-pepers
- 1 ui, gehalveerd
- 4 teentjes look
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl gedroogde oregano
- 1,5 liter varkens- of kippenbouillon
- 2 el plantaardige olie
- zout naar smaak
- Voor de garnituur:
- 1/2 witte kool, fijngesneden
- 4 radijsjes, in dunne plakjes
- 2 limoenen, in partjes