



POZOLE ROJO

Breng een grote pot met agua aan de kook. Wanneer het water het kookpunt bereikt, zet je het vuur op de laagst mogelijke stand. Je water moet caliente zijn, maar mag zeker niet koken (tussen de 75° en 90°C).

Hang je zakje met Pozole rojo zo'n 25 min. in het water. Haal nadien de Pozole uit het water en giet in de inhoud in een diepe soepkom.

Garneer de Pozole met de witte kool, radijs, koriander en de nachochips.

Werk eventueel nog af met de limoen en schenk er een lekker glas wijn of bier bij in.

¡Buen provecho!

TAKE-AWAY

LATIN AMERICAN FOOD & COCKTAILS