



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled pork med barbecuesaus i hvetetortillaer, servert med coleslaw, mais og hjertesalat

Pulled pork

300 g mørkøkt svinebølg
1 pakke barbecuesaus

Coleslaw

1 stk norsk eple
300 g delt kinakål
1 pakke lett urtedressing

Hvetetortillaer

4 stk tortillalefser

Hjertesalat og mais

1 pakke maiskorn
1 stk hjertesalat

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 aluminiumsfolie

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og dekk formen med aluminiumsfolie. Stek kjøttet midt i ovnen i omtrent 10 minutter. Ta formen ut av ovnen, og riv kjøttet fra hverandre med to gafler. Vend inn barbecuesausen, og stek kjøttet videre i ovnen uten aluminiumsfolien i omtrent 5 minutter til.

3 **Coleslaw:** Skyll eller skrell eplet, og grovriv det på et rivjern. Kutt kinakålen i tynne strimler. Ha eplet og kålen i en serveringsskål, og vend inn dressingen. Smak til med salt og pepper.

4 **Hvetetortillaer:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter.

5 **Hjertesalat og mais:** Skyll og kutt hjertesalaten i tynne strimler. Sil laken av maisen, og ha salaten og maisen i hver sin skål.

6 **Servering:** Fyll tortillaene med kjøttet, coleslawen, salaten og maisen.