



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ-pork med klyftpotatis, vitlöksstekt broccoli och limesmör

Klyftpotatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Salt ½ tsk

Limesmör

- Lime, skal
- Rumstempererat smör 25 g
- Salt 1 krm

Vitlöksstekt broccoli

- Broccoli 1 st
- Rödlök 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Olivolja ½ msk
- Limesaft

BBQ-pork

- Olja ½ msk
- Skivad fläskkotlett 250 g
- BBQ-sås 1 förp

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Olja, Rumstempererat smör, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Klyftpotatis:** Skär potatis i klyftor och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg. Rör om efter halva tiden.
3. **Limesmör:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Mosa ihop smör, limeskal, salt och nymald svartpeppar i en skål.
4. **Vitlöksstekt broccoli:** Skär broccoli i mindre buketter. Skiva stammen tunt. Strimla rödlök och vitlök. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek broccoli, rödlök, vitlök och salt ca 2 min. Pressa över saft från den använda limen. Lägg upp på en tallrik och spara stekpannan.
5. **BBQ-pork:** Hetta upp olja i den använda stekpannan och stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt. Häll på BBQ-såsen och stek ytterligare ca 1 min.
6. Servera BBQ-pork med en klick limesmör, klyftpotatis och vitlöksstekt broccoli.