



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bbq-bowl med pulled pork, ris, bakt paprika og ristet mais

Bakt paprika og ristet mais

1 stk rød paprika

½ stk gul løk

1 pakke mais

½–1 pakke røkt

paprikakrydder

Pulled pork

300 g mørkøkt svinebø

½–1 pakke barbecuesaus

Ris

135 g jasminris

Coleslaw

150 g finsnittet hodekål

½–1 pakke aioli

½ ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Bakt paprika og ristet mais:** Skyll paprikaen og skrell løken. Hell laken av maisen. Kutt paprikaen i grove skiver og løken i båter. Ha maisen i en skål og vend inn litt olje og ønsket mengde av paprikakrydderet. Ha paprikaen og løken på et stekebrett med bakepapir, men hold av litt plass til maisen. Vend inn litt olje, salt og pepper, og bak paprikaen og løken i ovnen i omtrent 15 minutter, til det er gyllent. Ha maisen på brettet når det gjenstår omtrent 5 minutter av steketiden.

3. **Pulled pork:** Ha svinebogen og kraften fra pakken i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie og varm kjøttet i ovnen i 12–15 minutter. Ta formen ut av ovnen, riv kjøttet fra hverandre med gaffler, og vend inn barbecuesausen. Hold kjøttet varmt i ovnen frem til servering.

4. **Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.

5. **Coleslaw:** Ha kålen i en serveringsskål (se tips), og vend inn aiolien og ½ ss eddik. Smak til med salt og pepper og eventuelle rester fra paprikakrydderet.

6. Fordel ris i skåler og ha bbq pulled porken, den bakte paprikaen og løken og coleslawen over. Topp med den ristede maisen.



TIPS!

Hvis du lar den strimlede kålen ligge i skålen med litt salt, for deretter å skylle den lett og presse ut vannet, blir kålen mykere og lettere å blande med aiolien.