



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chili-cheddar bagel med pulled pork og nordisk slaw

Pulled pork

300 ca-g pulled pork
1 spsk bbq-sauce

Slaw

1 dl creme fraiche 18%
1 spsk bbq-sauce
100 g nordisk salatmix
½ tsk sukker ^b

Bagels

2 stk chili/cheddar-bagels

Anret

½ glas syltede rødløg

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Pulled pork:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Hæld pulled pork med væde i et ovnfast fad og sæt det i den varme ovn 15 min.
2. **Slaw:** Rør creme fraiche med den ene del barbecuesauce og sukker. Smag til med lidt salt og peber. Bland med salatmix.
3. **Bagels:** Flæk bagels og varm dem i ovnen sammen med pulled pork de sidste 5 min.
4. **Pulled pork, fortsættelse:** Tag pulled pork ud af ovnen og riv den fra hinanden med 2 gafler. Kom barbecuesauce i og bland det godt med den væde, der er i fadet.
5. **Anret:** Hæld de syltede løg op i en skål. Byg din bagel med slaw, pulled pork og syltede rødløg.