



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet svinenakke med sitrusmarinade, maiscoleslaw og søtpotetsalat med koriander

## Søtpotetsalat

2 stk søtpoteter  
½ stk rødløk  
1 bunt koriander  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Maiscoleslaw

1 pakke maiskorn  
100 g strimlet kålsalat  
½ pakke aioli  
½ pose hvitvinseddik 15ml

## Grillet svinenakke

1 stk appelsin  
½ stk lime  
1 pakke bbq saus  
300 g svinenakke i skiver

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyl de ingrediensene som trenger det.
3. **Søtpotetsalat:** Skrell og del søtpotetene i skiver. Skrell og kutt rødløken i båter. Vend grønnsakene i litt olje, salt og pepper. Grill dem på direkte varme i ca. 5 minutter, til de er gylne. Legg dem så over på indirekte varme, og grill videre i ca. 15 minutter, til de er møre.
4. **Maiscoleslaw:** Hell laken av maisen. Ha kålsalaten og maisen i en stor skål. Vend inn aiolien og eddiken, og smak til med salt og pepper.
5. **Grillet svinenakke:** Finriv skallet (kun det oransje og grønne) fra appelsinen og limen på et rivjern. Ha sitruskallet- og saften i en skål, og vend inn bbq sausen. Grill kjøttet over direkte varme i ca. 3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Pensle med grillsausen mot slutten av grilltiden.
6. **Søtpotetsalat, fortsettelse:** Grovhakk korianderen. Løft grønnsakene av grillen, og ha dem over på et fat. Dryss over korianderen og ringle over olivenoljen.
7. **Servering:** Server svinenakken med søtpotetsalaten og maiscoleslawen. Server eventuelle rester av grillsausen til retten.

## TIPS!

Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med pepper på begge sider. Stek kjøttet i ca. 2 minutter på hver side. Søtpotetskivene og løken kan bakes i en ildfast form i ovnen på 220 grader varmluft.