



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pulled pork-burger med barbecuesaus, servert med maicoleslaw og ovnsbakte søtpotetbåter

## Ovnsbakte søtpotetbåter

1 stk søtpotet

## Pulled pork

300 g mørkøkt svinebog

1 pakke barbecuesaus

## Maiscoleslaw

½–1 pakke maiskorn

½ stk sjalottløk

150 g finsnippet hodekål

100 g finsnippet rødkål

½ stk grønt eple

½ pakke aioli

1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>

## Hamburgerbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte søtpotetbåter:** Skyll og kutt søtpoteten i båter. Fordel båtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpotetsbåtene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

3. **Pulled pork:** Ha kjøttet over i en ildfast form, og stek det under søtpotetene i ovnen i omtrent 15 minutter. Riv kjøttet i mindre biter med to gafler når det er ferdigstekt, og vend inn barbecuesausen.

4. **Maiscoleslaw:** Hell laken av maiskornene. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Ha hodekålen, rødkålen og løken i en stor skål, og vend inn litt salt og 1 ss eddik. La grønnsakene stå på benken i 5–10 minutter. Skyll og kutt eplet i små terninger. Hell av væsken fra kålen, og bland inn aiolien, maisen og eplet rett før servering.

5. **Hamburgerbrød:** Varm burgerbrødene i ovnen i 2–3 minutter.

6. Sett sammen burgerne etter eget ønske, og server søtpotetbåtene ved siden av.