



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pulled pork i tortilla med barbequesauce

Det skal du bruge

300 ca-g pulled pork
4 stk tortilla-wraps
1 stk hjertesalat
2 stk tomater
1 stk rødløg
1 pose bbq-sauce
½ dl creme fraiche 18%
½ pose nachochips

basisvare

- 1. Pulled pork:** Læg posen med pulled pork i en gryde og dæk med vand. Varm gryden op til vandet næsten koger og lad det simre ved lav varme i ca. 15 min.
- 2. Tænd ovnen** og varm op til 200°C (Varmluft). Pak tortillas ind i stanniol og varm dem i ovnen til resten af retten er færdig **TIP:** Du kan varme tortillas i microovn uden stanniol ca. 20 sek. pr stk og flere ad gangen.
- 3. Grøntsager:** Skyl salat og tomater. Skær salat i strimler og tomater i tern. Pil rødløg og skær i tynde skiver.
- 4. BBQ:** Tag kødet ud af posen. Læg det i et lille fad og træk kødet fra hinanden med en gaffel. Vend det med BBQ saucen.
- 5. Anret:** Smør tortillas med creme fraiche. Fyld dem med salat, tomat, løg og kød. Drys med knuste nachos og luk dem.