



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled pork-sliders med eple- og rødkålslaw, syltet rødløk, ovnsbakte potetfries og aioli

Potetfries og pulled pork

350 g poteter
300 g mørkøkt svinebølg

Syltet rødløk

1 stk rødløk

- 🏠 4 ss eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik
- 🏠 4 ss sukker
- 🏠 2 dl vann

Eple- og rødkålslaw

1 stk grønt eple
100 g finsnittet rødkål
75 g lett urtedressing

Sliderbrød

2 stk brioche hamburgerbrød

Tilbehør

½ pakke aioli

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetfries og pulled pork:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel friesene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg kjøttet i en ildfast form. Stek friesene og kjøttet i ovnen i omtrent 30 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og kjøttet gjennomvarmt.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kok opp 4 ss eddik, 4 ss sukker og 2 dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 4 **Eple- og rødkålslaw:** Skyll eplet, og kutt det i tynne strimler, eller grovriv det på et rivjern. Ha eplet, rødkålen og halve pakken med urtedressing i en bolle, og bland godt. Krydre med salt og pepper.
- 5 **Sliderbrød:** Varm sliderbrødene i ovnen i 3–4 minutter.
- 6 **Fries og pulled pork, fortsettelse:** Riv kjøttet i mindre stykker med to gafler.
- 7 **Servering:** Fyll sliderbrødene med eple- og rødkålslawen, kjøttet og den syltede rødløken. Server friesene og aiolien til.