



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pulled pork med coleslaw, ovnbagte kartofler og koriander

Ovnbagte kartofler

400 g kartofler, små

Coleslaw

150 g coleslaw-blanding

1 pose mayonnaise

1 dl yoghurt naturel

½ spsk dijon sennep

Pulled pork

300 ca-g pulled pork

Servering

200 g cherrytomater

½ pk koriander, frisk

Det skal du selv have

olivenolie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte kartofler:** Læg kartofler på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olivenolie, salt og friskkværnet peber. Bag i ovnen ca. 25 min.
3. **Pulled pork:** Kom pulled pork med væde i et ovnfast fad og tilbered i ovnen ca. 20 min. Riv derefter kødet fra hinanden med to gafler og bland det godt med skyen.
4. **Coleslaw:** Læg coleslaw-blanding i en stor skål. Bland med mayonnaise, yoghurt, dijonsennep, salt og friskkværnet peber.
5. **Servering:** Skyl og halvér tomaterne og hak koriander. Servér pulled pork med ovnbagte kartofler, coleslaw, cherrytomater og frisk koriander.