



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lechon asado - Sitrusmarinert svin med karibisk coleslaw og ovnsbakt søtpotet

Sitrusmarinert svin

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
½ pakke basilikum og oregano
1 stk appelsin
1 stk lime
300 g svinekam i skiver

Ovnsbakt søtpotet

1 stk søtpotet

Karibisk coleslaw

½ stk spisskål
½ stk mango
1 bunt koriander
1 stk rød chili
1 ss eplesidereddik ^B

Til servering

½ pakke aioli
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Sitrusmarinert svin:** Skrell og grovhakk løken og hvitløken og ha det i en bolle sammen med basilikum- og oreganokrydderet, litt salt og pepper, og saften fra appelsinen og limen. Kjør det sammen med en stavmikser til en marinade. Vend svinekjøttet i marinaden og la det marinere i minst 20 minutter.

3. **Ovnsbakt søtpotet:** Skyll og kutt søtpoteten i tynne båter. Fordel søtpoteten på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte.

4. **Karibisk coleslaw:** Skyll og kutt kålen i tynne strimler. Skrell mangoen og kutt fruktkjøttet i strimler. Skyll korianderen og chilien, og grovhakk dem. Ha spisskålen, mangoen, korianderen og chilien i en bolle og vend inn 1 ss eplesidereddik og litt salt.

5. **Sitrusmarinert svin, fortsettelse:** Varm opp en steke- eller grillpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek eller grill svinekjøttet i omtrent 2 minutter på hver side. Etterstek i ovn i omtrent 3 minutter, eller til kjøttet er gjennomstekt.

6. Server svinekjøttet med søtpoteter, coleslaw og aioli. Håper det smaker!



TIPS!

Grill gjerne kjøttet ute på direkte varme i 2-3 minutter på hver side. La kjøttet hvile før servering.