



Bildet kan avvike fra oppskriften.

BBQ glazed svinenakke med honning- og sennepsmarinert potetsalat, maissalat og jalapeño

Potetsalat

350 g poteter
½ bunt gressløk
1 pakke sennepsvinaigrette
1 pakke honning

Maissalat

½ stk rødløk
1 stk rød paprika
1 stk grønt eple
1 pakke maiskorn
½ bunt gressløk
1 ss olje ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

BBQ glazed svinenakke

300 g svinenakke i skiver
½ pakke bbq saus

Servering

½-1 stk jalapeño
½ pakke bbq saus

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Fyr opp grillen. Se punkt 7 hvis du ikke ønsker å grille.
2. **Potetsalat:** Kok potetene i lettsaltet vann, i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Maissalat:** Skrell og finhakk rødløken. Skyll og rens paprikaen, og skyll eplet. Kutt begge i små terninger. Skyll, tørk og finhakk all gressløken. Hell laken av maisen. Bland sammen grønsakene, eplet, halvparten av gressløken, 1 ss olje og 1 ss eddik i en salatbolle. Smak til med salt og pepper.
4. **BBQ glazed svinenakke:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Grill kjøttet på direkte varme i omtrent 2 minutter på hver side. Legg kjøttet over på aluminiumsfolie på indirekte varme. Pensle kjøttstykkene med litt av bbq sausen. La kjøttet ettersteke på indirekte varme i omtrent 8 minutter.
5. **Potetsalat, fortsettelse:** Kutt de nykokte potetene i fire og ha dem i en salatbolle. Vend inn sennepsvinaigretten, honningen og resten av gressløken. Smak til med salt og pepper.
6. **Servering:** Skyll og kutt jalapeñoen i tynne skiver. Server jalapeñoen, resten av bbq sausen og sjenen fra kjøttet til retten.
7. **Alternativ til grillen:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side. Skru ned temperaturen til middels lav varme, og la kjøttet ettersteke i omtrent 3 minutter på hver side. Pensle kjøttet med bbq sausen før servering.

TIPS!

Hvis du skal grille, kan du legge mindre kull på den ene siden av grillen. På den måten får du én grillsonen med direkte varme, og én med indirekte varme. Sylt jalapeñoen i 1 dl vann, ½ eddik og 3 ss sukker, for mer syrlighet.