



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled pork med barbecuesaus i hvetetortillaer med coleslaw, stekt mais og hjertesalat

Pulled pork

300 g pulled jalapeño pork
1 pakke barbecuesaus

Coleslaw

1 stk grønt eple
150 g finsnittet hodekål
½–1 pakke aioli
½ stk lime

Stekt mais

1 pakke maiskorn

Hvetetortillaer

1 pakke tortillalefser

Hjertesalat

1 stk hjertesalat

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

aluminiumsfolie ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og dekk formen med aluminiumsfolie. Stek kjøttet midt i ovnen i omtrent 10 minutter. Ta formen ut av ovnen, og riv kjøttet fra hverandre med to gaffler. Vend inn barbecuesausen, og stek kjøttet i ovnen, uten aluminiumsfolien, i omtrent 5 minutter til.

3. **Coleslaw:** Skyll eller skrell eplet. Grovriv eplet på et rivjern. Ha eplet og hodekålen i en serveringsskål, og vend inn aiolien. Smak til med saft fra limen, salt og pepper.

4. **Stekt mais:** Sil laken av maisen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek maisen i 2–3 minutter, eller til den er gyllen (se tips).

5. **Hvetetortillaer:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter.

6. **Hjertesalat:** Skyll og kutt hjertesalaten i strimler.

7. **Servering:** Fyll tortillaene med kjøttet, coleslawen, salaten og maisen.



TIPS!

Du kan også servere maisen kald uten å steke den hvis du heller ønsker det.