



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pulled pork i barbecuesaus med karibisk søtpotet- og maissalat

## Pulled pork

300 g Sous vide svinebog med jalapeno  
1 pakke barbecuesaus  
½ ts kanel <sup>B</sup>

## Søtpotet- og maissalat

1 stk søtpotet  
1 pakke chipotlemiks  
1 pakke mais  
1 pakke svarte bønner  
1 stk tomat  
1 stk lime

## Grønn salat

1 stk hjertesalat

aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>  
eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp ovnen til 220 grader varmluft.
2. **Pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek kjøttet i ovnen i omtrent 15 minutter. Ta formen ut av ovnen, ta av folien, og riv kjøttet fra hverandre med to gaffler. Vend inn barbecuesausen og ½ ts kanel, og stek kjøttet i ovnen i omtrent 10 minutter til, uten folie.
3. **Søtpotet- og maissalat:** Skyll og kutt søtpoteten i grove terninger. Fordel søtpoteten på en stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og chipotlemiksen. Stek søtpoteten i ovnen i 12–15 minutter, til den er mør.
4. **Søtpotet- og maissalat, fortsettelse:** Sil laken av maisen og bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland sammen søtpotetterningene, maisen, bønnene og tomatteiningene i en skål, og vend inn litt olivenolje, saften fra limen, salt og pepper.
5. **Grønn salat:** Skyll og kutt salaten i tynne strimler. Drypp over litt olivenolje og valgfri eddik.
6. Vel bekomme!



## TIPS!

Har du ikke kanel, kan du droppe det.