



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinekjaker med mango, agurk, syltet rødkål, chilimajones og potetbåter

Potetbåter

350 g poteter
1 pakke urtemiks

Svinekjaker

300 g mørkokte svinekjaker
½ pakke røkt paprikakrydder

Syltet rødkål

100 g finsnittet rødkål
½ dl eddik 7 %^B
1 dl sukker^B
1½ dl vann^B

Tilbehør

1 stk hjertesalat
½ stk agurk
1 stk lime
1 stk mango
½ pakke chilimajones

olje^B
salt^B
pepper^B
bakepapir (kan sløyfes)^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Potetbåter:** Kutt potetene i båter. Fordel potetbåtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, urtemiksen, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i 25–30 minutter.
3. **Svinekjaker:** Ha svinejakene og paprikakrydderet i en kjele på middels varme. Ha på lokk, og la det småkoke i omtrent 10 minutter. Bruk to gaffler til å riv kjøttet fra hverandre. La kjøttet stå på lav varme frem til servering. Smak eventuelt til med mer av paprikakrydderet.
4. **Syltet rødkål:** Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødkålen. La kålen trekke i laken frem til servering.
5. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten. Skyll og tørk hjertesalaten, agurken og limen. Skrell mangoen, og kutt den og agurken i strimler. Kutt limen i båter.
6. **Servering:** Fyll salatbladene med svinejakene, agurk- og mangostrimlene, den syltede rødkålen og chilimajonesen. Server potetbåtene og limen til retten.