



 2 PORTIONER  4 DAGES HOLDBARHED  25 MIN. TILBEREDNING

Rødbede bagel med pulled pork, syltede rødløg og nordisk slaw

Det skal du bruge

300 ca-g pulled pork
1 dl creme frisk
2 spsk barbecuesauce
100 g nordisk salatmix
2 stk rødbedebagels
45 g syltede rødløg

Du skal selv have:

Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Hæld pulled pork med væde i et ovnfast fad og sæt det i en varm ovn 15 minutter.
- 2 **Slaw:** Rør 1 dl creme frisk med 1 spsk barbecuesauce (gem resten til senere), ½ tsk sukker og smag til med lidt salt og peber. Bland med nordisk mix.
- 3 Flæk bagels og varm dem med i ovnen de sidste 5 minutter sammen med pulled pork.
- 4 Tag pulled pork ud af ovnen og riv den fra hinanden med 2 gafler, bland det godt med den væde, der er i fadet samt 1 spsk barbecuesauce. Hæld de syltede løg op i en skål.
- 5 Byg din bagel med slaw, pulled pork og syltede rødløg.

Allergener

Gluten, Mælk, Selleri, Sennep, Sesamfrø

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.586 kj / 618 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	13,8 g
heraf mættede fedtsyrer	6,3 g
Kulhydrat	80,6 g
heraf sukkerarter	21,1 g
Protein	42,9 g
Salt	4,9 g
Kostfibre	5,7 g