



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Chili-cheddar bagel med pulled pork og nordisk slaw

Det skal du bruge

- 300 ca-g pulled pork
- 1 dl creme fraiche
- 1+1 spsk barbecuesauce
- 100 g nordisk salatmix
- 2 stk chili/cheddar-bagels
- 45 g syltede rødløg

Du skal selv have:

Peber, Salt, Sukker

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Hæld pulled pork med væde i et ovnfast fad og sæt det i den varme ovn 15 min.
- 2 **Slaw:** Rør creme fraiche med 1 spsk barbecuesauce, ½ tsk sukker og smag til med lidt salt og peber. Bland med salatmix.
- 3 Flæk bagels og varm dem i ovnen sammen med pulled pork de sidste 5 min.
- 4 Tag pulled pork ud af ovnen og riv den fra hinanden med 2 gafler. Kom barbecuesauce i og bland det godt med den væde, der er i fadet.
- 5 Hæld de syltede løg op i en skål. Byg din bagel med slaw, pulled pork og syltede rødløg.

Allergener

Byg, Hvede, Laktose, Mælk, Rug, Selleri, Sennep

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:	3.212 kj / 768 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	22,2 g
heraf mættede fedtsyrer	11,4 g
Kulhydrat	93,4 g
heraf sukkerarter	18,6 g
Protein	48,4 g
Salt	5,6 g
Kostfibre	8,5 g