



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 bbq sauce  
100 g nordisk salatmix  
2 stk chili/cheddar-bagels  
½ glas 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 den ene del 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 gaffler. 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

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, 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:	3.358 kj / 803 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	22,2 g
heraf mættede fedtsyrer	11,4 g
Kulhydrat	102,2 g
heraf sukkerarter	29,4 g
Protein	48,4 g
Salt	5,8 g
Kostfibre	8,0 g