



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Pulled pork i tortilla med barbequesauce

Det skal du bruge

300 ca-g pulled pork
4 stk tortilla-wraps
1 stk hjertesalat
2 stk tomater
1 stk rødløg
1 pakke bbq-sauce
½ pose nachochips
½ dl creme fraiche

Du skal selv have:

Fremgangsmåde

- 1** Pulled pork: Læg posen med pulled pork i en gryde og dæk med vand. Varm gryden op til vandet næsten koger og lad det simre ved lav varme i ca. 15 min.
- 2** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Pak tortillas ind i stanniol og varm dem i ovnen til resten af retten er færdig TIP: Du kan varme tortillas i microovn uden stanniol ca. 20 sek. pr stk og flere ad gangen.
- 3** Grøntsager: Skyl salat og tomater. Skær salat i strimler og tomater i tern. Pil rødløg og skær i tynde skiver.
- 4** BBQ: Tag kødet ud af posen. Læg det i et lille fad og træk kødet fra hinanden med en gaffel. Vend det med BBQ saucen.
- 5** Anret: Smør tortillas med creme fraiche. Fyld dem med salat, tomat, løg og kød. Drys med knuste nachos og luk dem.

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:	3.003 kj / 718 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	24,6 g
heraf mættede fedtsyrer	7,2 g
Kulhydrat	82,7 g
heraf sukkerarter	19,8 g
Protein	41,3 g
Salt	4,2 g
Kostfibre	4,6 g