



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Pulled pork med coleslaw, ovnbagte kartofler og koriander

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
150 g coleslaw-blanding
1 pose mayonnaise
1 dl yoghurt naturel
½ spsk dijon sennep
300 ca-g pulled pork
200 g cherrytomater
½ pakke koriander, frisk

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1

Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
- 2

Ovnbagte kartofler: Læg kartofler på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olivenolie, salt og friskkværnet peber. Bag i ovnen ca. 25 min.
- 3

Pulled pork: Kom pulled pork med væde i et ovnfast fad og tilbered i ovnen ca. 20 min. Riv derefter kødet fra hinanden med to gafler og bland det godt med skyen.
- 4

Coleslaw: Læg coleslaw-blanding i en stor skål. Bland med mayonnaise, yoghurt, dijonsennep, salt og friskkværnet peber.
- 5

Servering: Skyl og halvér tomaterne og hak koriander. Servér pulled pork med ovnbagte kartofler, coleslaw, cherrytomater og frisk koriander.

 Allergener

Æg, Laktose, Mælk, Selleri, Sennep, Svovldioxid

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:	2.404 kj / 574 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,0 g
heraf mættede fedtsyrer	5,6 g
Kulhydrat	48,4 g
heraf sukkerarter	15,8 g
Protein	36,6 g
Salt	4,3 g
Kostfibre	6,3 g