



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

BBQ-pork med klyftpotatis, vitlöksstekt broccoli och limesmör

Klyftpotatis

Potatis 400 g
Bakplåtspapper 1 st
Olivolja
Salt ½ tsk

Limesmör

Lime, skal
Rumstempererat smör
25 g
Salt 1 krm
Svartpeppar

Vitlöksstekt broccoli

Broccoli 1 st
Rödlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Olivolja ½ msk
Salt
Limesaft

BBQ-pork

Olivolja ½ msk
Skivad fläskkotlett 250 g
BBQ-sås 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Klyftpotatis:** Skär potatis i klyftor och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min, tills de fått fin färg. Rör om efter halva tiden.
3. **Limesmör:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Mosa ihop smör, limeskal, salt och nymald svartpeppar i en skål.
4. **Vitlöksstekt broccoli:** Skär broccoli i mindre buketter. Skiva stammen tunt. Strimla rödlök och vitlök. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek broccoli, rödlök, vitlök och salt ca 2 min. Pressa över saft från den använda limen. Lägg upp på en tallrik och spara stekpannan.
5. **BBQ-pork:** Hetta upp olivolja i den använda stekpannan och stek köttet ca 3 min per sida, tills det är helt genomstekt (innertemp 72°C). Häll på BBQ-såsen och stek ytterligare ca 1 min.
6. Servera BBQ-pork med en klick limesmör, klyftpotatis och vitlöksstekt broccoli.