



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pulled pork i pitabröd med asiatisk morotssallad och chilimajonnäs

Pulled pork

Pulled pork 1 förp

Asiatisk morotssallad

Morotsjulienne 1 förp
Hackad ingefära, vitlök
och chili 1 förp
Sesamfrön 1 förp
Lime 1 st
🏠 Salt 2 krm

Till servering

Romansallad 1 st
Pitabröd ½ förp
Chilimajonnäs ½ förp
Koriander 20 g

1. Värm ugnen och tillaga pulled pork enligt anvisning på förpackningen.
2. **Asiatisk morotssallad:** Lägg morotsjulienne i en skål och blanda ner "hackad ingefära, vitlök och chili", sesamfrön, salt och pressad saft från limen.
3. Strimla romansallad. Värm pitabröd enligt anvisning på förpackningen
4. Servera pitabörd fyllda med pulled pork, asiatisk morotssallad, romansallad, koriander och en klick chilimajonnäs.