



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 30 - 40 min

👤 2 PORTIONER

LM 058_2

Pulled pork med coleslaw, rostad potatis och koriander

Rostad potatis

- Småpotatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Pulled pork

- Pulled pork 1 förp

Coleslaw

- Coleslawmix 1 förp
- Matyoghurt 2 dl
- Dijonsenap 1 msk
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

Till servering

- Cocktailtomater 250 g
- Koriander 20 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis:** Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Pulled pork:** Lägg pulled pork tillsammans med skyn i en ugnform och tillaga i mitten av ugnen (under potatisen) ca 20 min. Dra isär köttet med två gafflar och blanda runt med skyn.
4. **Coleslaw:** Lägg coleslawmix i en rymlig bunke. Blanda med yoghurt, dijonsenap, salt och nymald svartpeppar.
5. Servera pulled pork med rostad potatis, coleslaw, cocktailtomater (se tips!) och färsk koriander.

TIPS! Har du tid? Dela tomaterna och hacka koriandern, blanda ihop med lite olivolja, salt och vinäger.