



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  
● Salt 2 krm  
Lime 1 st

### Till servering

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

### Att ha hemma ●

Salt

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.