



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

Rask å lage

Maistortillaer med hoisinmarinert pulled pork, sprø grønnsaker og chilimajones

Hoisinmarinert pulled pork

400 g pulled pork

1 pakke hoisinsaus

Grønnsaker

1 stk gulrot

½ stk agurk

1 stk grønt eple

Maistortillaer

10 stk maistortillaer

Servering

½ pakke chilimajones

aluminiumsfolie

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Hoisinmarinert pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og stek det i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til det er gjennomvarmt. Riv kjøttet fra hverandre med to gafler, og vend inn hoisinsausen.
- 3 **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Skyll og kutt agurken og eplet i strimler.
- 4 **Maistortillaer:** Pakk tortillalefsene i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i 4–5 minutter før servering.
- 5 **Servering:** Fyll tortillalefsene med kjøttet, grønnsakene og chilimajonesen.

**TIPS!** Har du nøtter liggende? Grovhakk og server dem til retten.