



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled jalapeno pork-sliders med eple- og rødkålslaw, syltet rødløk, ovnsbakte potetfries og ramsløkaioli

Potetfries og pulled jalapeno pork

350 g poteter
400 g pulled pork

Syltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 4 ss eplėsider-,
rødvin- eller
hvitvinseddik
🏠 4 ss sukker
🏠 2 dl vann

Eple- og rødkålslaw

1 stk grønt eple
100 g finsnittet rødkål
75 g lett urtedressing

Sliderbrød

1 pakke sliderbrød

Tilbehør

½-1 pakke aioli med
ramsløk

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetfries og pulled jalapeno pork:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel friesene på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg kjøttet på den andre siden av stekebrettet. Stek friesene og kjøttet midt i ovnen i omtrent 30 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og kjøttet gjennomvarmt.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Kok opp 4 ss eddik, 4 ss sukker og 2 dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La løken trekke i laken frem til servering.
- 4 **Eple- og rødkålslaw:** Skyll eplet, og kutt det i tynne strimler, eller grovriv det på et rivjern. Bland eplet, rødkålen og halve pakken med urtedressing sammen i en bolle. Krydre med salt og pepper.
- 5 **Sliderbrød:** Varm sliderbrødene i ovnen i 3-4 minutter.
- 6 **Pulled jalapeno pork, fortsettelse:** Riv kjøttet i mindre stykker med to gafler før servering.
- 7 **Servering:** Fyll sliderbrødene med eple- og rødkålslawen, kjøttet og den syltede rødløken. Server friesene og ramsløkaiolien til.

Tips fra kokken: Tilbered gjerne kjøttet ute på grillen. Pakk det inn i aluminiumsfolie, og varm sliderbrødene ved siden av kjøttet for ekstra god smak.