



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Taco med pulled teriyaki pork, maistortillaer og syrlig coleslaw, servert med chilimajones

Pulled teriyaki pork og maistortillaer

300 g pulled jalapeño pork
1 pakke maistortillaer
½-1 pakke teriyakisaus

Syrlig coleslaw

½ stk rødløk
1 stk gulrot
½-1 stk lime
100 g finsnittet rødkål
50 g grønnkål
🏠 ½ ts sukker

Tilbehør

½ pakke chilimajones
🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 g varmluft.
- 2 **Pulled teriyaki pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og dekk formen med aluminiumsfolie. Stek kjøttet midt i ovnen i omtrent 10 minutter.
- 3 **Syrlig coleslaw:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skrell og grov riv gulroten på et rivjern. Del limen i to, press saften fra den i en serveringsskål, og ha i ½ ts sukker. Vend inn løken, gulroten, rødkålen og grønnkålen, og la det hele trekke i dressingen til resten av retten er ferdig.
- 4 **Pulled teriyaki pork og maistortillaer:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie. Ta kjøttet ut av ovnen når det har gått 10 minutter, riv det fra hverandre med to gafler, og vend inn teriyakisausen. Ha kjøttet tilbake i ovnen, uten aluminiumsfolien, og stek det videre i omtrent 5 minutter sammen med maistortillaene.
- 5 **Tilbehør:** Server chilimajonesen til retten.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Topp gjerne tacoene med litt koriander.