



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled pork med bbq saus i tortillalefser med kålsalat og mais- og chipotledressing

Pulled pork og tortillalefser

300 g pulled jalapeño pork
1 pakke bbq saus
4 stk fullkornstortillaer

Mais- og chipotledressing

1 pakke mais
½ stk lime
½ pakke aioli
½ pakke chipotlemiks

Kålsalat

½ stk lime
1 stk gulrot
120 g strimlet kålsalat
🏠 ½ ts sukker
🏠 ½ ss olivenolje
🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)
🏠 pepper
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Pulled pork og tortillalefser:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og dekk formen med aluminiumsfolie. Stek kjøttet midt i ovnen i 10 minutter.
- 3 **Mais- og chipotledressing:** Sil laken av maisen og skyll den. Skyll og finriv skallet fra limen (kun det grønne). Ha maisen i en skål og vend inn aiolien. Smak til med salt, pepper, chipotlekrydderet og litt limeskall.
- 4 **Kålsalat:** Rør sammen ½ ts sukker, ½ ss olivenolje og saften fra halve limen i en skål. Skrell og grovrev gulroten på et rivjern og vend gulroten og den strimlede kålsalaten inn med limes dressing.
- 5 **Pulled pork og tortillalefser, fortsettelse:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie. Ta formen med kjøttet ut av ovnen, og riv kjøttet fra hverandre med to gafler. Vend inn bbq sausen. Sett kjøttet tilbake i ovnen uten aluminiumsfolien og stek i 5 minutter til, sammen med tortillalefsene (se tips).
- 6 Fyll tortillalefsene med kjøttet, kålsalaten og maisdressing. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Du kan gjerne bruke den samme aluminiumsfolien som du brukte til kjøttet, til å pakke inn tortillalefsene, hvis den er ren.