



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled jalapeño pork-burger med barbecuesaus, servert med eple-coleslaw, mais og potetbåter

Ovnsbakte potetbåter

350 g poteter
Pulled jalapeño pork
300 g pulled jalapeño pork
75 g barbecuesaus

Mais

1–2 stk maiskolber
🏠 1 ss smør

Eple-coleslaw

150 g hodekål
1 stk grønt eple
½ pakke crème fraîche
½ pakke sennepsvinaigrette

Brioche-hamburgerbrød

1 pakke brioche-hamburgerbrød

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp 2 liter lettsaltet vann i en stor kjele.
- 2 **Ovnsbakte potetbåter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter.
- 3 **Pulled jalapeñopork:** Ha kjøttet og kraften fra posenover i en ildfast form, og stek det under potetene i ovnen i omtrent 15 minutter. Riv kjøttet i mindre biter med to gafler når det er ferdigstekt, og vend inn barbecue-sausen.
- 4 **Mais:** Skru ned varmen på kjelen med det lettsaltede vannet til middels varme. La maisen trekke i vannet i omtrent 5 minutter. Kutt maiskolbene i to eller tre på tvers, og server dem med 1 ss smør og litt salt.
- 5 **Eple-coleslaw:** Kutt hodekålen i tynne strimler, eller grovriv den på et rivjern. Skyll og kutt eplet i terninger, eller grovriv det på et rivjern. Bland crème fraîche og sennepsvinaigretten i en serveringsskål, og vend inn kålen og eplet. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Brioche-hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.
- 7 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Pakk inn pulled porken i aluminiumsfolie og varm den på grillen over indirekte varme i omtrent 20 minutter eller til den er gjennomvarm. Dra så kjøttet i mindre biter og vend inn bbq-sausen. Maisen og burgerbrødene kan varmes på grillen.