



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled pork med barbecuesaus i hvetetortillaer med eplecoleslaw

Bbq pulled pork og tortillalefser

4 stk hvetetortillaer
350 g mørkøkt svinenakke
1 pakke bbq saus

Eplecoleslaw

1 stk grønt eple
200 g strimlet kålsalat
1 pakke urtedressing

- 🏠 aluminiumsfolie
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Bbq pulled pork:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie. Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og dekk formen med aluminiumsfolie. Stek kjøttet midt i ovnen i omtrent 10 minutter. Ta formen ut av ovnen, og riv kjøttet fra hverandre med to gafler. Vend inn barbecuesausen, og sett kjøttet tilbake i ovnen uten folie, sammen med tortillalefsene i 5 minutter til.
- 3 **Eplecoleslaw:** Skyll og del eplet i terninger. Ha den strimlede kålsalaten i en skål sammen med epleterningene, og vend inn urtedressingene. Smak til med salt og pepper.
- 4 Fyll hvetetortillaene med bbq kjøttet og coleslawen. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Tortillalefsene kan også varmes i en tørr stekepanne over middels høy varme, eller i mikrobølgeovn i 45 sekunder.