



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bbq- og sitrusglasert svinenakke med maiscoleslaw og søtpotetsalat med koriander

Søtpotetsalat

2 stk søtpoteter
½ stk rødløk
1 bunt koriander
½ stk lime
🏠 1 ss olivenolje

Maiscoleslaw

1 pakke maiskorn
120 g strimlet kålsalat
½ pakke aioli
🏠 ½ ss eplesider- eller hvitvinseddik

Bbq- og sitrusglasert svinenakke

1 stk appelsin
½ stk lime
300 g svinenakke i skiver
1 pakke bbq saus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Søtpotetsalat:** Skrell og del søtpotetene i skiver. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel søtpotetskivene og rødløkbåtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til potetene er møre.
- 3 **Maiscoleslaw:**Hell laken av maisen. Ha kålsalaten og maisen i en stor skål. Vend inn aiolien og ½ ss eddik og krydre med salt og pepper.
- 4 **Bbq- og sitrusglasert svinenakke:** Skyll appelsinen og limen godt, og finriv skallet (kun det oransje og grønne) på et rivjern.Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med pepper på begge sider.Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side.
- 5 **Bbq- og sitrusglasert svinenakke, fortsettelse:** Ha bbq sausen og saften fra appelsinen over kjøttet, og smak til med skallet fra appelsinen og limen. La sausen småkoke over lav varme i 2-3 minutter til den tykner litt. Smak til med saft fra limen rett før servering.
- 6 **Søtpotetsalat, fortsettelse:** Skyll og grovhakk korianderen. Ta grønsakene ut fra ovnen og ha de over på et fat. Dryss over korianderen og skvis over limesaft. Ha 1 ss olivenolje over og server søtpotetsalaten med maiscoleslawen og kjøttet.
- 7 God middag!

Tips fra kokken: Kok sammen ingrediensene til bbq- og sitrussausen i en liten kjele. Grill kjøttet over direkte varme til det er gjennomstekt og pensle med grillsausen mot slutten av grilltiden. Pensle søtpotetskivene med olje og grill dem over direkte varme.