



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pulled pork-burger med barbecuesaus, servert med maiscoleslaw og ovnsbakte søtpotetbåter

Ovnsbakte søtpotetbåter

1 stk søtpotet

Pulled pork

300 g Sous vide svinebølg med jalapeno
1 pakke barbecuesaus

Maiscoleslaw

½–1 pakke maiskorn
150 g strimlet wokmik
½ pakke aioli
🏠 1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

Hamburgerbrød

2 stk grove hamburgerbrød

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte søtpotetbåter:** Skyll og kutt søtpoteten i båter. Fordel båtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpotetstbåtene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
- 3 **Pulled pork:** Ha kjøttet over i en ildfast form, og stek det under søtpotetene i ovnen i omtrent 15 minutter. Riv kjøttet i mindre biter med to gafler når det er ferdigstekt, og vend inn barbequesausen.
- 4 **Maiscoleslaw:** Sil laken av maiskornene. Ha wokmiksen i en stor skål. Vend inn et par klyper salt og 1 ss eddik. La grønnsakene stå på benken i 5–10 minutter, hell av laken, og bland inn aiolien og maisen.
- 5 **Hamburgerbrød:** Varm hamburgerbrødene i ovnen i omtrent 2 minutter.
- 6 Vel bekomme!