



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinekjaker med mango, agurk, syltet rødkål, chilimajones og potetbåter

Potetbåter

350 g poteter
1 pakke urtemiks

Svinekjaker

350 g mørkokte svinekjaker
½ pakke chipotlemiks

Syltet rødkål

300 g rødkål
½ dl eddik 7 % ^B
1 dl sukker ^B
1½ dl vann ^B

Tilbehør

1 stk hjertesalat
½ stk agurk
1 stk lime
1 stk mango
½ pakke chilimajones

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Potetbåter:** Kutt potetene i båter. Fordel potetbåtene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, urtemiksen, salt og pepper. Stek potetbåtene i ovnen i 25–30 minutter.
3. **Svinekjaker:** Ha svinekjakene og halve pakken med chipotlemiksen i en kjele, og varm opp på middels varme. Bruk to gaffler til å rive kjøttet i grove biter. La kjøttet stå på lav varme frem til servering. Smak til med mer av chipotlemiksen.
4. **Syltet rødkål:** Fjern stilken, og kutt rødkålen i tynne skiver. Kok opp ½ dl eddik, 1 dl sukker og 1½ dl vann i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn rødkålen. La kålen trekke i laken frem til servering.
5. **Tilbehør:** Kutt enden av hjertesalaten. Skyll og tørk hjertesalaten, agurken og limen. Skrell mangoen, og kutt den og agurken i strimler. Kutt limen i båter.
6. **Servering:** Fyll salatbladene med svinejakene, agurk- og mangostrimlene, den syltede rødkålen og chilimajonesen. Server potetbåtene og limen til retten.



TIPS!

Topp gjerne retten med frisk koriander.