

Oppskrift

Pigwings med søtpotetfries og coleslaw



1

Finsnitt kinakål og grovriv gulrot og eple. Visp sammen majones, rømme, eddik og sukker. Smak til med salt og pepper. Vend inn grønnsakene og hold kaldt før

servering.

2

Varm kjøttet i posen. Tørk godt av kjøttet og pensle med bbq-saus. Grill på høy varme til akkurat gjennomvarm og med et karamellisert ytre.

3

Server bbq-pigwings med coleslaw og fries, gjerne av søtpotet.

Ingredienser

Gilde pigwings sousvidekokt	4 stk
-----------------------------	-------

BBQ-saus	2 dl
----------	------

Coleslaw

Kinakål	0,5 stk
---------	---------

Gulrøtter	2 stk
-----------	-------

Grønt eple	1 stk
------------	-------

Majones	100 g
---------	-------

Coleslaw

Lettrømme	200 g
Eplesidereddik	1 ss
Sukker	1 ts
Salt og pepper	