



Pulled pork i mini tortilla

INGREDIENSER (til 18 stk pandekager)

- 1 pakke pulled pork (her har vi snydt lidt - obs på at dette skal række til 18stk pandekager)
- 2 stk syltede rødløg (1 dl eddike, 1 dl sukker)
- 3 advokato
- 500 ml creme fraiche

FREM GANGSMÅDE

- Start med at snitte rødløg i fine skiver.
- Lav blandingen af eddike og sukker og lad det koge op i en gryde.
- Læg de snittede rødløg i en skål og hæld eddike blandingen over. Stil skålen på køl u-overdækket (skal stå omkring 2 timer på køl, men hvis det ikke kan lade sig gøre, er mindre også ok i dette tilfælde)
- lav pakken med pulled pork (følg opskriften på pakken)
- Snit advokato i små tern
- Anret den færdiglavede pulled pork i mini pandekagen og drys med lidt advokato, rødløg og sidst et par teskeer creme fraiche på toppen.