

Salatbowls med pulled beef

Opskrift til 4 bowls

Kødet finder du en opskrift på lige her

Ingredienser

- 1 omgang pulled beef (se link ovenfor), vi har brugt omkring 100 g pr skål
- 1 lille spidskål
- 2 mangoer
- 2 avocadoer
- 2 stængler forårsløg
- 2 lime
- 1 agurk
- nachoschips

Dressing

- 4 spsk. olivenolie
- 2 spsk. soya
- 1 spsk. flydende honning
- saft fra 1 lime

Sådan gør du

1. Kødet skal laves som det første, det tager lang tid i ovnen. Så det skal gerne sættes over om morgenen. Se linket her.
2. Snit spidskål fint.
3. Skær avocado og mango i tynde skiver og snit forårsløg fint.
4. Skær agurk ud i skiver og lime i både.
5. Bland din dressing sammen i en skål.
6. Anret de her bowls med kød, spidskål, mango, avocado, forårsløg, agurk, lime og nachos. Kom dressingen over og spis.