



Frites au porc effiloché Hickory

Frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® Flats garnies de porc effiloché à la fumée de hickory mélangé dans une sauce barbecue sucrée-salée, de la salade de chou rouge et de filaments d'oignon croquants

INGRÉDIENTS

- 10 oz. de frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® Flats (SS102)
- 6 oz. de soc de porc, fumé à l'hickory smoked et effiloché
- 4 oz. de sauce barbecue sucrée-salée, chaude
- 3 oz. de chou rouge, déchiqueté et salé
- 1 oz. de vinaigre de riz
- 1/2 oz. d'huile d'olive
- Sel et poivre, au goût
- 2 oz. de filaments d'oignon, frits et croquants

CONSIGNES

1. Préparer les frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style® Flats en suivant les directives du fabricant.
2. Mélanger le porc effiloché avec la sauce barbecue jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé et l'ajouter aux frites.
3. Dans un bol, incorporer le chou, le vinaigre et l'huile d'olive, assaisonner au goût et ajouter la préparation aux frites.
4. Garnir de filaments d'oignon et servir immédiatement.

Rendement

1 portion