

## Woody's Sweet 'n Sour Pork (4 pers)

### Ingredienser:

500g färsk fläskfilé

1 dl Woody's Barbecue

Concentrate

1-2 dl Woody's Sweet 'n Sour

Pensla fläskfilén med Barbecue Concentrate. Stek köttet i grillpanna ca 1 minut, vänd köttet så alla sidor får fin färg. Efterstek i ugn på 225 grader tills köttet nästan är genomstekt. Pensla med Sweet 'n Sour och stek de sista minuterna med övervärme ca 250 grader så köttet blir färdigt och får en knaprig yta. Servera med klyftpotatis och en tomatsallad.

