



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

OH_0054-2

Meksikansk bowl med pulled pork, bønner og guacamole

Fullkornsrís

125 g fullkornsrís

Pulled jalapeño pork

300 g Sous vide svinebøg

med jalapeño

1 pakke chiliflak

1 pakke svarte bønner

Meksikansk bowl

1 stk tomat

½ stk rødløk

1 pakke mais

1 stk lime

1 pakke guacamole

75 g lett urtedressing

🍲 Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Fullkornsrís:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Pulled jalapeño pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken over i en ildfast form. Dryss over chiliflakene (se tips), og stek kjøttet midt i ovnen i omtrent 20 minutter. Sil laken av bønnene, skyll dem i kaldt vann, og ha dem i formen sammen med kjøttet de siste 5 minuttene av kjøttets steketid. Riv det ferdigstekte kjøttet fra hverandre med to gaffler.

4. **Meksikansk bowl:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og kutt løken i strimler. Sil laken av maisen. Kutt limen i båter. Fordel risen i to boller, og fordel kjøttet, bønnene, tomaten, løken og maisen oppå. Topp retten med guacamolen og urtedressingen, og server limebåtene til retten.



TIPS!

Server chiliflakene ved siden av retten hvis du ikke er så glad i sterk mat.