



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk pulled pork med pak choy, syltede gulrøtter og sesamfrø

Ris

135 g fullkornsrís

Asiatisk pulled pork

1 stk rødløk

1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

300 g svinekjaker

1 stk pak choy

1 pakke hoisinsaus

½–1 pose glutenfri soyasaus

½ dl vann ^B

Syltede gulrøtter

2 stk gulrøtter

1 dl vann ^B

2 ss sukker ^B

½ dl eplesider-/hvitvinseddik ^B

Topping

1 pakke sesamfrø

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Asiatisk pulled pork:** Skrell og kutt rødløken i båter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i blandingen med den finkuttede ingefæren, løken, kjøttet, kraften fra pakken og ½ dl vann. Rør om og ha på lokk. La det småkoke i omtrent 15 minutter.

3. **Syltede gulrøtter:** Ha 1 dl vann, 2 ss sukker og ½ dl eddik i en kjele, og kok opp. Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver på skrå. Ta kjelen bort fra platen og legg gulrøttene i syltelaken.

4. **Asiatisk pulled pork, fortsettelse:** Skyll og kutt pak choyen i tynne skiver. Riv kjøttet fra hverandre med to gafler, og tilsett pak choyen og hoisinsausen. Rør om, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter.

5. **Topping:** Topp retten med sesamfrøene.



TIPS!

Hell eventuelle rester av gulrøttene og syltelaken over i en lufttett beholder, og oppbevar dem i kjøleskapet. Der holder de seg fint i en ukes tid.