



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sticky smoked bbq-pork bowl med knust agurksalat og ris

Ris

135 g jasminris

Sticky smoked bbq-pork

300 g mager svinekam i skiver
1 pakke barbecuesaus
1 pakke honning
½ pakke røkt paprikakrydder

Knust agurksalat

1 stk hvitløksfedd
1 stk sjalottløk
1 bit rettich
1 stk agurk
1 pakke soya- og ingefærsaus
1 pakke sesamfrø

Topping

1 stk rød chili
150 g råkostmiks

olje ^B

^B Basisvare

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

2. **Sticky smoked bbq-pork:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side. Pisk sammen barbecuesausen, honningen og det røkte paprikapulveret i en liten skål, og pensle kjøttet med glazen mot slutten av steketiden. Kutt kjøttet i strimler før servering.

3. **Knust agurksalat:** Skrell hvitløken, sjalottløken og rettichen, og skyll agurken. Kutt sjalottløken i tynne ringer og rettichen i strimler. Finhakk hvitløken og knus agurken i mindre stykker, eller kutt den i skiver. Vend alt sammen i en bolle med soya- og ingefærsausen og dryss sesamfrøene over.

4. **Topping:** Skyll og kutt chilien i ringer. Fordel risene i skåler, og legg kjøttet, agurksalaten og råkostmiksen i seksjoner over. Topp med chilien og bbq-sausen fra kjøttet.



TIPS!

Wok råkostmiksen og chilien!