



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 143_2

Meksikansk bowl med pulled pork, bønner og guacamole

Ris

135 g jasmiris

Pulled pork

300 g mørkøkt svinebog

½–1 pakke chiliflak

1 pakke svarte bønner

Meksikansk bowl

1 stk tomat

1 stk lime

1 bunt koriander

1 pakke mais

½–1 stk rødløk

1 pakke guacamole

½–1 pakke hvitløksdressing

🍷 Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

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

3. **Pulled 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 steketiden. Riv det ferdigstekte kjøttet fra hverandre med to gafler.

4. **Meksikansk bowl:** Skyll tomaten, limen og korianderen. Hell laken av maisen. Kutt tomaten i terninger, limen i båter og grovhakk korianderen. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Server risen i skåler, og fordel kjøttet, bønnene, tomaten, løken og maisen oppå. Topp retten med guacamolen, hvitløksdressing og koriander, og server limebåtene til.



TIPS!

Server chiliflakene ved siden av retten hvis dere ikke er så glad i sterk mat. Vend gjerne løken og tomaten inn med guacamolen.