



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Daddel- og limeglasert pulled pork med pak choy, gulrøtter og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Daddel- og limeglasert pulled pork

1 stk lime

1 glass daddelchutney

300 g mørkokt svinebø

Tilbehør

1 pakke sesamfrø

1 bunt koriander

Pannestekte grønnsaker

1 stk gul løk

1 stk pak choy

2 stk gulrøtter

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Daddel- og limeglasert pulled pork: Skyll og tørk limen. Finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern, og del limen i to. Bland sammen daddelchutneyen, det revne limeskallet og saften fra halvparten av limen i en kjele. Ha kjøttet og kraften fra pakken i kjelen, og riv kjøttet fra hverandre med to gaffler. La det hele koke på lav varme frem til servering. Smak til med salt og pepper.

3. Tilbehør: Varm opp en tørr stekepanne til høy varme. Rist sesamfrøene i omtrent 30 sekunder, eller til de er gylne. Ha sesamfrøene over på en liten tallerken. Skyll og tørk korianderen.

4. Pannestekte grønnsaker: Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Skyll og kutt pak choyen i grove biter. Skrell og kutt gulrøttene i to på langs, og så i skiver på skrå. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og gulrøttene i omtrent 3 minutter. Ha i pak choyen, og stek videre i 2-3 minutter. Krydre med salt, og vend inn litt av korianderen.

5. Servering: Topp retten med de ristede sesamfrøene og korianderen. Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.



TIPS!

Løken kan også stekes og blandes inn i den kokte risen sammen med de ristede sesamfrøene.