



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 009\_2

# Meksikansk bowl med pulled pork, bønner og guacamole

## Ris

135 g jasminris

## Pulled pork

300 g mørkøkt svinebølg

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 risene 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 gaffler.

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 risene i skåler, og fordel kjøttet, bønnene, tomaten, løken og maisen oppå. Topp retten med guacamolen, hvitløksdressingen og korianderen, 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.