



# Steamed buns med hoisinmarinert pulled pork, sprø grønnsaker og chilimajones

**Hoisinmarinert pulled pork**  
300 g mørkøkt svinebølg  
1 pakke hoisinsaus

**Grønnsaker**  
1 stk gulrot  
½ stk agurk  
1 stk grønt eple

**Steamed buns**  
1 pakke steamed buns

**Chilimajones**  
½ pakke chilimajones

▫ Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Hoisinmarinert pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og stek det i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til det er gjennomvarmt. Riv kjøttet fra hverandre med to gaffer, og vend inn hoisinsausen.
3. **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Skyll og kutt agurken og eplet i strimler.
4. **Steamed buns:** Kok opp litt vann i en kjele, og legg i en sil. Bruk gjerne en dampkjele, bambusdamper eller fiskekjele. Vannet skal ikke nå opp til silen. Legg bunsene i silen, og legg lokk på kjelen. Damp bunsene i 3–4 minutter, til de har blåst seg opp og er gjennomstekte. Legg bunsene over på en tallerken, og dekk tallerkenen med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme frem til servering.
5. **Chilimajones:** Fyll bunsene med kjøttet, grønnsakene og chilimajonesen.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.