



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 risen 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 risen i skåler, og legg kjøttet, agurksalaten og råkostmiksen i seksjoner over. Topp med chilien og bbq-sausen fra kjøttet.



TIPS!

Wok råkostmiksen og chilien!