



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hoisinglasert pulled pork med appelsinsalat og jasminris

## Hoisinglasert pulled pork

300 g mørkøkt svinebølg  
1 pakke hoisingsaus

## Jasminris

135 g jasminris

## Appelsinsalat

1 stk appelsin  
½ stk agurk  
½ stk rød paprika  
1 pakke chiliflak  
⅓ pose hvitvinseddik 15ml  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie (kan

sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 220 grader varmluft.
2. **Hoisinglasert pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek kjøttet i ovnen i omtrent 15 minutter. Ta formen ut av ovnen, ta av folien, og riv kjøttet fra hverandre med to gaffler. Vend inn hoisingausen.
3. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
4. **Appelsinsalat:** Skrell appelsinen, og skyll agurken og paprikaen. Rens paprikaen og kutt den, appelsinen og agurken i små terninger. Ha alt i en skål, og vend inn ønsket mengde av chiliflakene, 1 ss olivenolje og eddiken. Smak til med salt og pepper.