



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hoisinglaseret pulled pork med appelsinsalat og ris

Hoisinglaseret pulled pork

135 g jasminris
300 ca-g pulled pork
1 pose hoisinsauce
½ stk appelsin
1 stk skoleagurk
½ stk rød peber
1 spsk hvidvinseddike
½ tsk chiliflager

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Hoisinglaseret pulled pork:** Kom kødet med væde i et ovnfast fad. Dæk fadet med stanniol og steg kødet i ovnen ca. 15 min. Tag fadet ud af ovnen, fjern stanniolen og træk kødet fra hinanden med to gafler. Vend hoisinsauce i.
4. **Appelsinsalat:** Skræl appelsin og skyl agurk og peberfrugt. Rens peberfrugten og skær det hele i små tern. Kom det i en skål og vend vineddike og lidt olivenolie i. Krydr med den ønskede mængde chiliflager og smag til med salt og peber.