



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Koreansk pulled pork med smashad gurka, sesamfrön och jasminris

### Till servering

Jasminris 135 g

### Koreansk pulled pork

Ingefära 1 bit

Vitlök 1 klyfta

● Socker 1 msk

Tomatpuré 1 förp

Japansk soja 2 msk

Srirachasås ½ förp

● Vatten 2 msk

Pulled pork 1 förp

### Smashad gurka

Majonnäs ½ dl

Sesamolja 1 påse

Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

Japansk soja ½ msk

Gurka 1 st

Sesamfrön 1 förp

### Att ha hemma ●

● Socker, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Förberedelse Koreansk pulled pork:** Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg i en skål och blanda med socker, tomatpuré, japansk soja, srirachasås och vatten.

3. **Koreansk pulled pork:** Häll bort vätskan från pulled pork. Dra sedan sönder köttet i mindre bitar. Värm köttet i en stekpanna ca 2 min. Tillsätt såsen och låt koka ihop ytterligare ca 2 min. Blanda ihop ordentligt.

4. **Smashad gurka:** Blanda ihop majonnäs, sesamolja, vitvinsvinäger och japansk soja i en skål. Slå sönder gurkan med baksidan på kniven. Skär sedan den trasiga gurkan i grova bitar och blanda ner i skålen. Strö sesamfrö över.

5. Servera Koreansk pulled pork med jasminris och smashad gurka.

**TIPS!** Rosta gärna sesamfröna i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna!