



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Hoisinglaseret pulled pork med appelsinsalat og ris

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
300 g pulled pork  
½ pose hoisinsauce  
1 stk appelsin  
1 stk skoleagurk  
½ stk rød peber  
2 tsk hvidvinseddike  
½ tsk chiliflager

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 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 1 spsk olivenolie i. Krydr med den ønskede mængde chiliflager og smag til med salt og peber.

## Allergener

Selleri, Sennep, Sesamfrø, Soja, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.634 kJ / 629 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 16,7 g  
heraf mættede fedtsyrer 4,3 g

Kulhydrat 82,5 g  
heraf sukkerarter 22,1 g

Protein 37,3 g

Salt 3,9 g

Kostfibre 5,4 g