



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soya- og ingefærglasert pulled pork med appelsinsalat og jasminris

Soya- og ingefærglasert pulled pork

300 g pulled jalapeño pork
1 pakke soya- og ingefærsaus

Jasminris

125 g jasminris

Appelsinsalat

1 stk appelsin
1 stk rød paprika
1 stk agurk
1 pakke chiliflak
1 ss olivenolje ^B
1 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Soya- og ingefærglasert 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 soya- og ingefærsausen.

3. **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

4. **Appelsinsalat:** Kutt skallet av appelsinen og rens paprikaen. Kutt appelsinen, paprikaen og agurken i små terninger. Ha alt i en skål, og vend inn ønsket mengde av chiliflakene, 1 ss olivenolje og 1 ts eddik. Smak til med salt og pepper.

5. God middag!



TIPS!

Hvis du har peanøtter eller cashewnøtter i skapet, kan du varme opp en tørr stekepanne til middels varme, og riste nøttene lett i 2-3 minutter. Topp retten med dem ved servering.