



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Meksikansk bowl med pulled pork, bønner og avokadohummus

## Ris

135 g jasminris

## Pulled jalapeño pork

300 g Sous vide svinebog

med jalapeno

½-1 pakke chiliflak

1 pakke svarte bønner

## Meksikansk bowl

1 stk tomat

1 stk lime

1 bunt koriander

1 pakke mais

½-1 stk rødløk

1 pakke avokadohummus

½-1 pakke hvitløksdressing

🍲 Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Pulled jalapeño pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken over i en ildfast form. Dryss over chiliflakene (se tips), og stek kjøttet midt i ovnen i omtrent 20 minutter. Sil laken av bønnene, skyll dem i kaldt vann, og ha dem i formen sammen med kjøttet de siste 5 minuttene av steketiden. Riv det ferdigstekte kjøttet fra hverandre med to gaffler.

4. **Meksikansk bowl:** Skyll tomaten, limen og korianderen. Hell laken av maisen. Kutt tomaten i terninger, limen i båter og grovhakk korianderen. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Server risen i skåler, og fordel kjøttet, bønnene, tomaten, løken og maisen oppå. Topp retten med avokadohummus, hvitløksdressingen og korianderen, og server limebåtene til.

## 👉 TIPS!

Server chiliflakene ved siden av retten hvis du ikke er så glad i sterk mat. Vend gjerne løken og tomaten inn med avokadohummus, for en enda mer spennende hummus!