



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 050_2

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

B 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 avokadohummusen, 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 avokadohummusen, for en enda mer spennende hummus!