



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hoisinglasert pulled pork med fullkornsrís og sesamristet brokkoli

## Ris

125 g fullkornsrís

## Hoisinglasert pulled pork

½ pakke vårløk  
300 g Sous vide svinebøg med jalapeno  
1 pakke hoisinsaus  
1 pakke meksikansk grillkrydder

## Sesamristet brokkoli

1 stk brokkoli  
1 pakke sesamfrø  
1 ts olje <sup>B</sup>

## Topping

1 stk grønt eple  
½ pakke vårløk  
½ stk lime

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Svin: 125 g Ris: 100 g  
Grønnsaker: 130 g Saus: 1 ss  
Energiinnhold: ca. 450 kcal.  
For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1. Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).

## TIP!

For mer saus, kan du tilsett 1-2 dl vann i formen med kjøttet, før du har det i ovnen.

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.
3. **Hoisinglasert pulled pork:** Skyll all vårløken. Kutt den grønne delen av vårløken i tynne skiver, og den nederste delen i grove biter. Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og bland den nederste, grovkuttede delen av vårløken og hoisinsausen inn i kjøttet. Krydre med ønsket mengde av det meksikanske grillkrydderet. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek kjøttet i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
4. **Sesamristet brokkoli:** Kutt brokkolien i små buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien i 4-5 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Ha sesamfrøene i stekepannen mot slutten av steketiden, og krydre med salt og pepper.
5. **Topping:** Kutt eplet i terninger. Topp brokkolien med eplet og den grønne delen av vårløken. Kutt limen i båter, og server båtene til retten.