



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Hoisinglasert indrefilet av svin, servert med mangosalat og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Hoisinglasert indrefilet av svin

½ stk lime

1 pakke hoisinsaus

300 g indrefilet av svin

🏠 2 ss olje

Mangosalat

50 g tobladssalat

½ stk agurk

1 stk mango

½ stk lime

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Sett stekeovnen på 220 grader varmluft.

2 **Jasminris:** Tilbered ris som anvist på pakken.

3 **Hoisinglasert indrefilet av svin:** Finriv litt av skallet fra limen (kun det grønne) på et rivjern. Rør sammen hoisinsausen, saften fra halve limen, skallet fra limen og 2 ss olje i en skål. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1–2 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper.

4 **Hoisinglasert indrefilet av svin, fortsettelse:** Ha kjøttet over i en ildfast form, og stek det midt i ovnen i 8–12 minutter (se tips). Pensle kjøttet med hoisinsausen 2 ganger i løpet av steketiden. La kjøttet hvile i 3–4 minutter før servering.

5 **Mangosalat:** Skyll salaten og agurken. Skrell og kutt mangoen i terninger. Kutt agurken i terninger. Bland salaten, agurken og mangoen i en serveringsskål, og smak til med saften fra limen, salt og pepper.

6 **Servering:** Skjær kjøttet i skiver før servering. Server sjenen fra den ildfaste formen til retten.

Tips fra kokken: Sett inn et steketermometer der kjøttet er på sitt tykkeste, og stek det i ovnen til kjernetemperaturen ligger på mellom 62–65 grader. La kjøttet hvile i 5–10 minutter før servering.