



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asian dirty fries og steambuns fylt med hoisinglasert svineconfit, marinert agurk og peanøtter

Asian dirty fries

1 stk bakepotet
1 stk søtpotet
1 stk rød chili
1 stk sjalottløk
1 bunt koriander
½–1 pakke letrømme
½–1 pakke Grana Padano

🏠 1 dl vann
🏠 ½ dl eddik 7 %
🏠 3 ss sukker

Marinert agurk

1 stk agurk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke sesam- og chilisaus
½ pakke chiliflak

🏠 1 ts sukker

Steambuns

1 pakke steamed buns

Hoisinglasert svineconfit

270 g svineconfit
½–1 pakke hoisinsaus
1 stk lime
½ pakke chiliflak
½ pakke peanøtter

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 soyasaus
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft. Kok opp vann i en vid kjele til steambunsene.
- 2 **Asian dirty fries:** Skyll og kutt poteten og søtpoteten i staver. Fordel potetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek friesene i ovnen i omtrent 30 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
- 3 **Asian dirty fries, fortsettelse:** Skyll chilien og skrell løken, og kutt dem i tynne ringer. Skyll og grovhakk korianderen. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn chili- og løkringene. Ta friesene ut av ovnen når de er ferdigstekte, og finriv Grana Padanoen på et rivjern over. Topp friesene med den syltede løken og chilien, korianderen og rømmen ved servering.
- 4 **Marinert agurk:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Ha agurken og hvitløken i en boks med lokk, og ha over sesam- og chilisausen, halvparten av chiliflakene og 1 ts sukker. Sett på lokket, og rist løs! La agurken marinere frem til servering.
- 5 **Steambuns:** (Bruk gjerne en bambusdamper) Fordel steambunsene i en sil dekket med bakepapir, og hekt silen på kanten av kjelen fra punkt 1, slik at vannet ikke når opp til bunsene. Legg et lokk på kjelen, og la bunsene dampe i 3–4 minutter, til de har blåst seg opp og er gjennomvarme.
- 6 **Hoisinglasert svineconfit:** Spar på sjenen fra pakken, og kutt kjøttet i skiver. Skyll og finriv skallet (kun det grønne) fra limen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 1–2 minutter på hver side, til det har en jevn stekeskorpe, og legg det over på en tallerken. Ha hoisinsausen og sjenen fra pakken i stekepannen, og kok opp. La sausen koke i omtrent 3 minutter, til den tykner. Vend inn kjøttet, og smak til med limeskallet og saft fra limen. Topp med peanøttene og resten av chiliflakene.