



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinglasert pulled pork med appelsinsalat og jasminris

Hoisinglasert pulled pork

300 g mørkøkt svinebøt
1 pakke hoisingsaus

Jasminris

135 g jasminris

Appelsinsalat

1 stk appelsin
½ stk agurk
½ stk rød paprika
1 pakke chiliflak
1 ss olivenolje ^B
1 ts eplesider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan
sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 220 grader varmluft.
2. **Hoisinglasert pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie, og stek kjøttet i ovnen i omtrent 15 minutter. Ta formen ut av ovnen, ta av folien, og riv kjøttet fra hverandre med to gaffler. Vend inn hoisingausen.
3. **Jasminris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
4. **Appelsinsalat:** Skrell appelsinen, og skyll agurken og paprikaen. Rens paprikaen og kutt den, appelsinen og agurken i små terninger. Ha alt i en skål, og vend inn ønsket mengde av chiliflakene, 1 ss olivenolje og 1 ts eddik. Smak til med salt og pepper.