



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sticky smoked bbq-pork bowl med knust agurksalat og ris

Ris

135 g jasmiris

Sticky smoked bbq-pork

1 pakke barbecuesaus
1 pakke honning
½ pakke røkt paprikakrydder
300 g mager svinekam i skiver

Knust agurksalat

1 stk hvitløksfedd
1 stk sjalottløk
1 bit rettich
1 stk agurk
1 pakke soya- og ingefærsaus
1 pakke sesamfrø

Topping

1 stk rød chili
150 g råkostmiks

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Sticky smoked bbq-pork:** Pisk sammen barbecuesausen, honningen og det røkte paprikapulveret i en liten skål. Legg kjøttet på et stekebrett med bakepapir, og pensle på glazen (se tips). Stek kjøttet i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til det er gjennomstekt. Kutt kjøttet i strimler før servering.
4. **Knust agurksalat:** Skrell hvitløken, sjalottløken og rettichen, og skyll agurken. Kutt sjalottløken i tynne ringer og rettichen i strimler. Finhakk hvitløken og knus agurken i mindre stykker, eller kutt den i skiver. Vend alt sammen i en bolle med soya- og ingefærsausen og dryss sesamfrøene over.
5. **Topping:** Skyll og kutt chilien i ringer. Fordel risen i skåler, og legg kjøttet, agurksalaten og råkostmiksen i seksjoner over. Topp med chilien og bbq-sausen fra kjøttet.



TIPS!

Stek kjøttet i en stekepanne med litt olje på middels høy varme i omtrent 3 minutter på hver side. Pensle kjøttet med glazen mot slutten av steketiden.