



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kinesiskt rödbräserat fläsk med ingefära, five spice och smashad gurka

Till servering

Jasminris 135 g
Salladslök 1 förp

Rödbräserat fläsk

Pulled pork 1 förp
Ingefära 1 bit
Vitlök 2 klyftor
Gul lök 1 st
● Socker 1 msk
● Vatten 1 ½ dl
Five spice 1 tsk
Japansk soja 2 msk
Kinesisk soja 1 förp
Majsstärkelse 2 tsk

Smashad gurka

Sesamfrön 1 förp
Vitlök ½-1 klyfta
Sesamolja 2 tsk
● Vitvinsvinäger 2 tsk
Japansk soja 1 msk
Gurka 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten,
Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Rosta sesamfrön till "smashad gurka" i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
3. **Förberedelser:** Öppna förpackningen med pulled pork. Plocka upp köttet men spara buljongen. Skär köttet i bitar, ca 3x3 cm. Skala och finhacka ingefära och vitlök. Klyfta gul lök.
4. **Rödbräserat fläsk:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs lök, ingefära och vitlök ca 1 min. Tillsätt socker och fräs ytterligare 1-2 min, tills sockret börjar bli karamelliserat. Tillsätt vatten, den sparade buljongen från köttet, five spice, japansk soja och kinesisk soja. Låt sjuda ca 5 min.
5. Lägg ner de tärnade köttbitarna och låt allt sjuda ytterligare ca 5 min. Blanda ihop majsstärkelse med lika delar kallt vatten. Rör ner lite av blandningen i taget, tills grytan börjar tjockna. Koka ihop ca 1 min.
6. **Smashad gurka:** Skala och finriv vitlök. Lägg i en skål och blanda med sesamolja, vitvinsvinäger och japansk soja. Lägg en gurka i en kökshandduk på skärbrådan. Banka till den med baksidan av en kniv så att gurkan går sönder lite. Skär den "trasiga" gurkan i grova bitar och blanda ner i skålen. Toppa med rostade sesamfrön.
7. Skär salladslök i tunna skivor och strö över grytan. Servera rödbräserat fläsk med smashad gurka och jasminris.