



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kinesisk-inspirert spicy, karamellisert pulled pork med ris og smashet agurk

Ris

135 g jasmínris

Pulled pork

300 g mørkøkt svinebø

1 bit ingefær

1 stk hvitløksfedd

1 stk gul løk

½–1 pakke five spice

½–1 pose glutenfri soyasaus

½–1 pose kinesisk soyasaus

½ pakke maisstivelse

2 ss sukker ^B

2 dl vann ^B

Smashet agurk

1 pakke sesamfrø

1 stk hvitløksfedd

1 stk agurk

½ pakke sesamolje

1 ss hvitvinseddik ^B

1 krm salt ^B

1 ss sukker ^B

Servering

1 pakke vårløk

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Pulled pork:** Ta ut kjøttet fra posen, men spar på kraften. Kutt kjøttet i stykker på 3x3 cm. Skrell og finhakk ingefæren og hvitløken. Skrell og kutt løken i tynne båter. Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, ingefæren og hvitløken under omrøring i omtrent 1 minutt. Strø over 2 ss sukker, og stek videre i 2 minutter, til sukkeret har begynt å karamellisere seg. Tilsett 2 dl vann, kraften fra kjøttet, five spicen og ønsket mengde av begge soyasausene. Kok opp, og la sausen småkoke i 5 minutter.

3. **Pulled pork, fortsettelse:** Ha kjøttet i kjelen, og la det koke videre i 5 minutter til, eller til kjøttet faller fra hverandre. Del eventuelt opp kjøttet med 2 gaffler. Pisk maisstivelsen ut med litt vann, og rør det inn i gryten, litt etter litt, til ønsket konsistens. Gi gryten et raskt oppkok, og smak til med salt og pepper.

4. **Smashet agurk:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i 30 sekunder. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og bank agurken med den butte siden av kniven. Kutt agurken i grove biter. Pisk sammen hvitløken, sesamoljen, 1 ss eddik, 1 ss sukker og litt salt. Vend inn agurken og topp med sesamfrøene ved servering.

5. **Servering:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer, og topp retten med dem.