



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikansk bowl med pulled pork, guacamole, sorte bønner og urtedressing

Jasminris

125 g jasminris

Pulled pork

400 g pulled pork
1 pakke chiliflak
1 pakke svarte bønner

Til servering

1 stk tomat
½ stk rødløk
1 pakke mais
1 stk lime
1 pakke guacamole
75 g lett urtedressing

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken over i en ildfast form. Dryss over chiliflakene (se tips), og stek kjøttet midt i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 4 **Pulled pork, fortsettelse:** Sil laken av bønnene, og skyll dem i kaldt vann. Ha bønnene i formen med kjøttet når det gjenstår 5 minutter av kjøttets steketid. Riv det ferdigstekte kjøttet fra hverandre med to gaffler.
- 5 **Servering:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og kutt rødløken i strimler. Sil laken av maisen. Kutt limen i båter. Fordel risen i to boller, og fordel kjøttet, bønnene, tomaten, løken og maisen oppå. Topp med guacamolen og urtedressing, og server limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Server chiliflakene ved siden av retten hvis du ikke er så glad i sterk mat.