



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

## Fullkornsris

125 g fullkornsris

## Pulled jalapeño pork

300 g pulled jalapeño pork

1 pakke chiliflak

1 pakke svarte bønner

## Meksikansk bowl

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 **Fullkornsris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Pulled jalapeño 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. Sil laken av bønnene, skyll dem i kaldt vann, og ha dem i formen sammen med kjøttet de siste 5 minuttene av kjøttets steketid. Riv det ferdigstekte kjøttet fra hverandre med to gafler.
- 4 **Meksikansk bowl:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og kutt løken 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 retten med guacamolen og urtedressing, og server limebåtene til retten.

**Tips fra kokken:** Server chiliflakene til retten hvis du ikke er så glad i sterk mat, eller vil justere styrken selv.