



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hoisinglasert svineconfit med syrlig kålsalat med lime og ingefær, servert med jasminris

Ris

125 g jasminris

Hoisinglasert svineconfit

270 g svineconfit

1 pakke hoisinsaus

🏠 ½ dl vann

Syrlig kålsalat

1 stk lime

1 pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

300 g hodekål

1 stk norsk eple

1 stk gulrot

1 pakke sesamfrø

🏠 1 ts sukker

🏠 1 ss soyasaus

🏠 olje

🏠 salt

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

2 **Hoisinglasert svineconfit:** Kutt kjøttet i 1 cm tykke skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side. Skru ned temperaturen til lav varme, og ha på hoisinsausen og ½ dl vann. La ribben stå på lav varme, til resten er klart.

3 **Syrlig kålsalat:** Press saften fra limen i en salatbolle. Rør inn ingefærblandingen, 1 ts sukker, 1 ss soyasaus og litt salt. Skyll kålen og eplet, og skrell gulroten. Kutt kålen, eplet og gulroten i tynne strimler. Vend grønnsakene i salatbollen med dressingen. Strø sesamfrøene på toppen av salaten.

4 **Servering:** Server svineconfiten med hoisinsausen, kålsalaten og jasminrisen til.

Tips fra kokken: Hoisinsausen kan serveres ved siden av. Kålen, eplet og gulrøttene kan grovrides på et rivjern eller på en mandolin.