



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Julebowl med hoisinstekt ribbe, rødkål og tyttebærglasert eple

## Jasminris

125 g jasminris

## Hoisinstekt ribbe

270 g svineconfit  
 ½-1 pakke hoisinsaus  
 ½ dl vann

## Grønnsaker

1 stk gulrot  
 100 g finsnittet rødkål  
 1 pakke sesamfrø  
 1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik  
 ½ ts sukker

## Tyttebærglasert eple

1 stk norsk eple  
 ½ pakke rørte tyttebær

## Til servering

½ stk lime  
 ½ bunt koriander

salt  
 olje

- Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- Hoisinstekt ribbe:** Spar på sjenen i pakken, og kutt svineconfiten i omtrent 1x1 cm store terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3-4 minutter mens du vender på det underveis, så det får en jevn stekeskorpe. Skru ned temperaturen til lav varme, og ha på hoisinsausen, ½ dl vann og sjenen fra pakken. La ribben stå på lav varme, til resten er klart.
- Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i tynne strimler, og ha det i en bolle sammen med rødkålen, 1 ss eddik, ½ ts sukker, litt salt og sesamfrøene (se tips). Vend det godt sammen, og la det stå å mykne litt før servering.
- Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Vend epleterningene sammen med de rørte tyttebærene i en skål.
- Til servering:** Kutt limen i båter, og skyll korianderen. Fyll risen i skåler, og fordel kjøttet, grønnsakene og det tyttebærglaserte eplet oppå. Topp med korianderen og server limebåtene ved siden av. Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Vi anbefaler å riste sesamfrøene i en tørr panne til de blir gyldne, for ekstra god smak!