



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

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Hoisinstekt ribbe:** Spar på sjen 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 sjen fra pakken. La ribben stå på lav varme, til resten er klart.
- 3 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.
- 4 Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Vend epleterningene sammen med de rørte tyttebærene i en skål.
- 5 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 gylne, for ekstra god smak!