



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steamed buns med hoisinmarinert pulled pork, sprø grønnsaker og chilimajones

Hoisinmarinert pulled pork

300 g Sous vide svinebog med jalapeno
1 pakke hoisinsaus

Grønnsaker

1 stk gulrot
½ stk agurk
1 stk grønt eple

Steamed buns

1 pakke steamed buns

Chilimajones

½ pakke chilimajones

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Hoisinmarinert pulled pork:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en ildfast form, og stek det i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til det er gjennomvarmt. Riv kjøttet fra hverandre med to gafler, og vend inn hoisinsausen.
- 3 **Grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i tynne strimler. Skyll og kutt agurken og eplet i strimler.
- 4 **Steamed buns:** Kok opp litt vann i en kjele, og legg i en sil. Bruk gjerne en dampkjele, bambusdamper eller fiskekjele. Vannet skal ikke nå opp til silen. Legg bunsene i silen, og legg lokk på kjelen. Damp bunsene i 3–4 minutter, til de har blåst seg opp og er gjennomstekte. Legg bunsene over på en tallerken, og dekk tallerkenen med et kjøkkenhåndkle slik at de holder seg varme frem til servering.
- 5 **Chilimajones:** Fyll bunsene med kjøttet, grønnsakene og chilimajonesen.