



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Daddel- og limeglasert pulled pork med pak choy, gulrøtter og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Daddel- og limeglasert pulled pork

1 stk lime
1 glass daddelchutney
300 g Sous vide svinebog med jalapeno

Tilbehør

1 pakke sesamfrø
1 bunt koriander

Pannestekte grønnsaker

1 stk gul løk
1 stk pak choy
2 stk gulrøtter

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Daddel- og limeglasert pulled pork:** Skyll og tørk limen. Finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern, og del limen i to. Bland sammen daddelchutneyen, det revne limeskallet og saften fra halvparten av limen i en kjele. Ha kjøttet og kraften fra pakken i kjelen, og riv kjøttet fra hverandre med to gafler. La det hele koke på lav varme frem til servering. Smak til med salt og pepper.
- 3 Tilbehør:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme. Rist sesamfrøene i omtrent 30 sekunder, eller til de er gylne. Ha sesamfrøene over på en liten tallerken. Skyll og tørk koriander.
- 4 Pannestekte grønnsaker:** Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Skyll og kutt pak choyen i grove biter. Skrell og kutt gulrøttene i to på langs, og så i skiver på skrå. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og gulrøttene i omtrent 3 minutter. Ha i pak choyen, og stek videre i 2–3 minutter. Krydre med salt, og vend inn litt av koriander.
- 5 Servering:** Topp retten med de ristede sesamfrøene og koriander. Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Løken kan også stekes og blandes inn i den kokte risen sammen med de ristede sesamfrøene.