



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Julebowl med hoisinstekt ribbe, rødkål og tyttebærglasert eple

Ris

135 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 Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Hoisinstekt ribbe: Spar på sjyen i pakken, og kutt stykkene med svineconfit 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 under omrøring, så det får en jevn stekeskorpe. Skru ned temperaturen til lav varme, og ha på hoisinsausen, ½ dl vann og sjyen fra pakken. La ribben stå på lav varme, til resten av retten er klar.

3 Grønnsaker: Skrell gulroten, og fjern det ytterste laget på rødkålen. Kutt gulroten og kålen i tynne strimler, og ha det i en bolle med 1 ss eddik, ½ ts sukker, litt salt og sesamfrøene (se tips). Vend det godt sammen, og la det stå å mykne frem til 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 over. 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!