



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk pulled pork med pak choy, syltede gulrøtter og sesamfrø

Ris

135 g fullkornsrís

Asiatisk pulled pork

1 stk rødløk
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
300 g Sous vide svinebø med jalapeno
1 stk pak choy
1 pakke kinesisk wok- og dipsaus

🏠 1 ss soyasaus

🏠 ½ dl vann

Syltede gulrøtter

2 stk gulrøtter

🏠 1 dl vann

🏠 2 ss sukker

🏠 ½ dl eplesider-/hvitvinseddik

Topping

1 pakke sesamfrø

1 Ris: Tilbered ris som anvist på pakken.

2 Asiatisk pulled pork: Skrell og kutt rødløken i båter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i blandingen med den finkuttede ingefæren, løken, kjøttet, kraften fra pakken og ½ dl vann. Rør om og ha på lokk. La det småkoke i omtrent 15 minutter.

3 Syltede gulrøtter: Ha 1 dl vann, 2 ss sukker og ½ dl eddiki i en kjele, og kok opp. Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver på skrå. Ta kjelen bort fra platen og legg gulrøttene i syltelaken.

4 Asiatisk pulled pork, fortsettelse: Skyll og kutt pak choyen i tynne skiver. Riv kjøttet fra hverandre med to gafler, og tilsett pak choyen, den kinesiske wok- og dipsausen og 1 ss soyasaus. Rør om, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter.

5 Topping: Topp retten med sesamfrøene.

Tips fra kokken: Hell eventuelle rester av gulrøttene og syltelaken over i en lufttett beholder, og oppbevar dem i kjøleskapet. Der holder de seg fint i en ukes tid.