

Oppskrift

Ajour Thaingryte tilsatt svinekjøtt



1

Kok ris etter anvisning på pakken.

2

Rist sesamfrø i tørr og varm panne.

3

Varm opp Thaingryte, ha i kjøttet og varm til gjennomvarmt.

4

Server med kokt ris og et dryss sesamfrø.

Anbefalt oppvarming av Ajour-gryter:

Fra kjølt tilstand:

Kombidamper: Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 50 minutter.

Vannbad: Posene legges i kokende vann i ca. 45 minutter.

Produktet kan også varmes direkte i kjele under omrøring.

Fra fryst tilstand:

Kombidamper: Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 90 minutter.

Vannbad:

Posene legges i kokende vann i ca. 80 minutter.

Produkter i denne oppskriften

Thaigryte vegetar



Thaigryte vegetar



Ingredienser

Ajour Thaigryte Vegetar	1 pakke
Gilde Svinekam i biter sousvidekokt	400 g
Olivenolje	1 ss
Meierismør	1 ss
Flaksalt	0,25 ts
Pepper, nykvernet	0,25 ts
Ris	4 dl

Sesamfrø

0,5 dl