

Oppskrift

Ajour Kantonesisk gryte med asiatisk slaw



1

Finsnitt kål, og skrell og riv gulrøtter grovt. Del mango i små terninger, og bland med kål, gulrot og hakket koriander i en bolle.

2

Bland sammen alle ingrediensene til dressingen og hell over kålblanding.

3

Varm opp gryten og server med ris og asiatisk slaw.

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

Kantonesisk gryte med svinekjøtt



Kantonesisk gryte med svinekjøtt



Ingredienser

Ajour Kantonesisk gryte 1 pk

Asiatisk slaw

Hodekål 0,25 stk

Rødkål 0,25 stk

Gulrøtter 3 stk

Mango 1 stk

Koriander 1 potte

Dressing

Riseddik 0,5 dl

Sesamolje 2 ss

Lime 0,5 stk

Asiatisk slaw

Dressing

Fersk ingefær, revet	1 ss
Honning	1 ss
Hvitløksfedd, most	1 stk
Olivenolje	0,5 dl
Salt og pepper	