

Oppskrift

## Ajour Kantonersisk 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



# 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

Fersk ingefær, revet 1 ss

Honning 1 ss

Hvitløksfedd, most 1 stk

Olivenolje 0,5 dl

Salt og pepper