



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med svinekjøtt og sprø grønnsaker i sursøt saus, servert med jasminris

Ris

135 g jasminris

Sursøt saus

1 stk appelsin
½-1 pakke srirachausaus
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 pakke hønsebuljong
½-1 pose glutenfri soyasaus
½ pakke maisstivelse
🏠 2 ss eple- eller hvitvins- eller blank eddik
🏠 1 ss sukker
🏠 2 dl vann

Wok med svinekjøtt

1 pakke maisstivelse
300 g strimlet ytrefilet av svin
1 stk rød paprika
1 stk gul løk
1 stk brokkoli
🏠 1 ss hvetemel
🏠 ½ dl vann

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- 2 Sursøt saus:** Press saften fra appelsinen i en skål, og ha i srirachaen, ingefærblandingen, hønsebuljongen, soyasausen, halve pakken med maisstivelse, 2 dl vann, 1 ss sukker og 2 ss eddik. Rør det hele godt sammen med en visp.
- 3 Wok med svinekjøtt:** Ha maisstivelsen og resten av pakken fra forrige punkt, 1 ss hvetemel og litt salt og pepper i en bolle. Rør inn ½ dl vann, og vend inn svinestrimlene. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove biter. Skrell og kutt løken i båter. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver.
- 4 Wok med svinekjøtt, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i rikelig med olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt, og legg det over på en tallerken. Ha litt ny olje i pannen, og stek grønnsakene i 2-3 minutter. Tilsett den sursøte sausen, og kok opp under omrøring til det tykner. Ha kjøttet tilbake i pannen, og vend det godt sammen.