



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wok med svinekød, stegt pak choy og ris

Ris

135 g basmatiris

Marinade

½ stk ingefær
1 spsk sojasauce
½ spsk rød balsamico
½ pose ketchup
½ tsk sambal oelek
1 tsk honning
300 g strimler af skinkeinderlår
1 spsk vand ^b

Pak choy

1 stk pak choy
½ tsk chiliflager

Wok

½ stk rødløg
½ stk rød peber

Det skal du have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Marinade:** Skræl og riv ingefær. Kom det i en skål og bland med soja, balsamico, ketchup, sambal oelek, honning og vand. Kom kødet i en frysepose og bland godt med halvdelen af marinaden (gem resten til senere).
3. **Pak choy:** Del pak choy i kvarte. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg pak choy ved høj varme 1 min. på hver side til de har fået noget farve. Læg dem i et fad og drys med chiliflager og salt efter smag.
4. **Wok:** Skræl rødløg og skær i både. Rens peberfrugt og skær i strimler. Varm panden op igen med lidt olie og steg kødet i ca. 4 min. ved høj varme. Tilsæt rødløg og peberfrugt og steg videre i ca. 2 min. til kødet er gennemstegt. Kom resten af marinaden ved og kog i 1 min. Smages til med lidt salt.
5. Servér wokretten med stegt pak choy og ris.