



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 062_2

Daddel- og limeglaserte svinekjaker med pak choy, gulrøtter og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Daddel- og limeglaserte svinekjaker

1 stk lime

1 glass daddelchutney

300 g mørkokte svinekjaker

Tilbehør

1 pakke sesamfrø

1 bunt koriander

Pannestekte grønnsaker

1 stk gul løk

1 stk pak choy

2 stk gulrøtter

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Daddel- og limeglaserte svinekjaker: Skyll og finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern, og del limen i to. Bland sammen daddelchutneyen, det revne limeskallet og saften fra halve limen i en kjele. Ha svinekjakene og kraften fra pakken i kjelen, og gi det hele et oppkok. La det koke på lav varme under lokk frem til servering. Dra kjøttet fra hverandre med to gaffer, og smak til med salt og pepper.

3. Tilbehør: Varm opp en tørr stekepanne til høy varme. Rist sesamfrøene i omtrent 30 sekunder, eller til de er gylne. Ha sesamfrøene over på en liten tallerken. Skyll og tørk korianderen.

4. Pannestekte grønnsaker: Skrell og kutt løken i to, og så i tynne skiver. Skyll og kutt pak choyen i grove biter. Skrell og kutt gulrøttene i to på langs, og så i skiver på skrå. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og gulrøttene i omtrent 3 minutter. Ha i pak choyen, og stek videre i 2-3 minutter. Krydre med salt, og vend inn litt av korianderen.

5. Servering: Topp retten med de ristede sesamfrøene og korianderen. Kutt resten av limen i båter, og server båtene til retten.

TIPS!

Løken kan også stekes og blandes inn i den kokte risen sammen med de ristede sesamfrøene.