



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Sautéskeiver a la Peking med appelsinsalat

### Det skal du bruge

135 g jasminris  
2 stk appelsiner  
4 spsk hoisinsauce  
1 spsk sesamfrø  
1 stk hjertesalat  
1 bundt forårsløg  
1 stk skoleagurk  
300 g sautéskeiver af svinefilet

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Riv skal og pres saft af ½ appelsin. Bland skallen med hoisinsauce i en skål og vend sautéskeiverne godt rundt i saucen.
3. Rist sesamfrø på en tør pande til de begynder at poppe. Tag dem af og tør panden af.
4. Skyl og snit salat. Skær skrællen af 1 appelsin, så du også får det hvide af. Skær appelsinen i tynde skiver og læg dem oven på salaten.
5. Bland appelsinsaften med 1 spsk olie og smag til med salt og peber. Hæld over salaten og drys de ristede sesamfrø over.
6. Skyl og snit forårsløg og skær agurk i tynde stave ca. 5 cm lange.
7. Varm panden godt op ved høj varme. Lynsteg sautéskeiverne 1 min. på hver side. Gem skålen fra kødet og bland saft fra ½ appelsin og ½ dl vand i. Vend godt rundt, så du får resterne af hoisinsaucen med.
8. Tag kødet af panden og læg dem i et lille fad. Hæld væden fra skålen på panden, skru ned, lad det simre kort under omrøring og hæld det over kødet.
9. Servér sautéskeiverne med appelsinsalat, snittet grønt og ris.