



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Wok med fläskkotlett, stekt pak choy och jasminris

### Marinad

- Vatten 4 msk
- Japansk soja 1 msk
- Kinesisk soja 1 förp
- Balsamvinäger 1 msk
- Tomatpuré 1 msk
- Malen ingefära 1 påse
- Srirachasås 1 tsk
- Flytande honung 1 förp
- Majsstärkelse ½ msk

### Stekt pak choy

- Pak choy 1 st
- Chili flakes

### Wok

- Fläskkotlett 300 g
- Rödlök 1 st
- Röd paprika 1 st
- Olja ½ msk

### Tillbehör

- Jasminris 135 g
- Chili flakes

### Att ha hemma ●

- Balsamvinäger, Olja, Salt, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Marinad:** Häll vatten i en liten skål. Blanda med japansk soja, kinesisk soja, balsamvinäger, tomatpuré, malen ingefära, srirachasås och honung. Strimla fläskkotlett och lägg i en bunke. Blanda med hälften av marinaden. Spara resten av marinaden till woken i steg 4.
3. **Stekt pak choy:** Klyfta pak choy. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek pak choy på hög värme någon minut per sida så att den får ordentligt med färg. Lägg upp på ett fat. Strö över lite salt och chili flakes. Spara stekpannan.
4. **Wok:** Klyfta rödlök och röd paprika. Hetta upp olja i den använda stekpannan. Stek fläskkotlettstrimlorna ca 4 min. Tillsätt lök och paprika och fräs ytterligare ca 2 min, tills köttet är helt genomstekt. Rör ner majsstärkelse i resten av marinaden och häll ner i woken. Fräs ca 2 min. Smaka av med lite salt.
5. Servera wok med fläskkotlett, stekt pak choy och jasminris. Toppa med lite chili flakes!