



# Kinesisk braiseret svinekød med ingefær, five spice og smashed agurk

## Til servering

135 g jasmiris  
1/2 bundt forårsløg

## Braiseret svinekød

300 ca-g pulled pork  
1/2 stk ingefær  
1 fed hvidløg  
1/2 stk løg  
1/2 pose five spice  
1 1/2 spsk sojasauce  
1 pose kinesisk soja  
1/2 spsk majsstivelse  
1 spsk sukker <sup>b</sup>  
1 1/2 dl vand <sup>b</sup>  
1/2 spsk vand <sup>b</sup>

## Smashed agurk

1/2 pose sesamfrø  
1/2 fed hvidløg  
1 tsk sesamolie  
1 tsk hvidvinseddike  
1 stk skoleagurk  
1/4 tsk salt <sup>b</sup>

## Det skal du have

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Forberedelser:** Rist sesamfrø til smashed agurk på en tør pande til de er gyldne. Åbn pakkerne med pulled pork. Tag kødet op, men gem væden. Skær kødet i stykker på ca. 3x3 cm. Skræl ingefær, pil hvidløg og hak begge dele fint. Pil løg og skær i både.
- 3. Braiseret svinekød:** Varm lidt olie op i en stor gryde eller sautepande. Svits løg, ingefær og hvidløg ca. 1 min. Tilsæt sukker og sauté yderligere 1-2 min. til sukkeret begynder at karamellisere. Tilsæt væden fra kødet, vand, five spice og begge slags soja. Lad simre ca. 5 min.
- 4. Smashed agurk:** Pil og pres hvidløg. Kom det i en skål og bland med sesamolie, hvidvinseddike og salt. Læg agurk på skærebrættet og bank den let med bagsiden af en kniv eller din hånd, så den sprækker let. Skær den "smadrede" agurk i grove stykker og vend sammen med marinaden i skålen. Top med ristede sesamfrø.
- 5. Braiseret svinekød - fortsat:** Kom kødstykkerne i og lad det hele simre yderligere ca. 5 min. Rør majsstivelse ud i koldt vand. Tilsæt lidt ad gangen til det begynder at tykne. Kog sammen ca. 1 min.
- 6. Servering:** Rens forårsløg, skær i tynde skiver og drys over retten. Servér braiseret svinekød med smashed agurk og ris.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.