



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Wok med svinekød, stegt pak choy og ris

## Ris

135 g jasminris

## Marinade

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

## Pak choy

1 stk pak choy  
½ tsk chiliflager

## Wok

½ stk rødløg  
½ stk rød peber

## Det skal du have

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

<sup>b</sup> 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.