



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med strimlet svinefilet i soya- og ingefærsaus med pak choy, minimais og jasminris

Ris

135 g jasminris

Stekte svinestrimler

300 g strimlet ytrefilet av svin

½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

¾ pakke maisstivelse

Wokkede grønnsaker

¼ pakke maisstivelse

1 pakke grønnsaksbuljong

1 pakke soya- og ingefærsaus

½–1 stk rødløk

1 stk pak choy

125 g minimais

½ dl vann ^B

Topping

1 pakke sesamfrø

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Stekte svinestrimler: Bland kjøttet sammen med ingefærblandingen, litt salt og ¼ av pakken med maisstivelsen i en bolle. Varm opp en vid stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i rikelig med olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, til det har fått en gyllen stekeskorpe. Stek gjerne kjøttet i to omganger slik at det blir stekt og ikke kokt. Legg kjøttet over på et fat.

3. Wokkede grønnsaker: Bland resten av maisstivelsen fra punkt 2 med ½ dl vann, grønnsaksbuljongen og soya- og ingefærsausen i et litermål. Skrell og kutt rødløken i båter. Skyll og kutt pak choyen i strimler. Del minimaisen i to på langs. Ha litt ny olje i stekepannen fra punkt 2, og stek rødløken, pak choyen og minimiasen i 2–3 minutter. Tilsett soya- og ingefærblandingen, og kok opp. La det småkoke i 2 minutter, og vend inn kjøttet.

4. Topping: Topp retten med sesamfrøene ved servering (se tips).

TIPS!

Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i 1–2 minutter for en nøtteaktig og god smak.