



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hoisinstekte svinestrimler med grønnsaksris og curry- og mangodressing

## Grønnsaksris

1 stk gulrot  
1 stk brokkoli  
135 g jasminris

## Hoisinstekte svinestrimler

300 g svinestrimler  
1 pakke hoisinsaus  
½ stk lime

## Til servering

½-1 pakke curry- og mangodressing  
½ stk lime

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Grønnsaksris:** Skrell og kutt gulroten i små terninger. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Fordel grønnsakene i en ildfast form og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 15 minutter.
3. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
4. **Hoisinstekte svinestrimler:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 4-5 minutter, til det så vidt er gjennomstekt. Vend inn hoisinsausen, og varm opp. Klem over saften fra halve limen, og smak til med salt og pepper.
5. **Grønnsaksris, fortsettelse:** Vend den ferdigkokte risen inn med de ovnsstekte grønnsakene. Smak til med salt.
6. **Til servering:** Kutt resten av limen i båter. Server grønnsaksrisen med det hoisinstekte kjøttet. Topp med curry- og mangodressing og server limebåtene ved siden av.

## TIPS!

Hvis du ønsker kan du steke den ferdigkokte risen i litt olje så den får litt stekeskorpe, før du vender den inn med grønnsakene.