



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig asiatisk fläskgryta med spicy umami, jasminris och sesamstekt pak choy

Till servering
Jasminris 135 g

Asiatisk fläskgryta
Tunnskuret fläsk 300 g
● Salt 2 krm
Vispgrädde 1 dl
● Vatten 1½ dl
Spicy umami 1 förp
Japansk soja ½ förp
Riven ingefära 1 förp
● Socker ½ tsk
Vitlök 1 klyfta
Majsstärkelse ½ msk

Sesamstekt pak choy
Pak choy 1 st
Rödlök 1 st
Sesamfrön 1 förp
Lime 1 st

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

- 1. Till servering:** Koka jasminris enligt anvisningar på förpackningen.
- 2. Asiatisk fläskgryta:** Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna. Stek tunnskuret fläsk på hög värme ca 3 min, krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Blanda ner vispgrädde, vatten, spicy umami, japansk soja, riven ingefära, socker och pressad vitlök.
- 3.** Låt koka upp och tillsätt majsstärkelse, utblandat i lika delar vatten. Låt såsen sjuda ca 3-5 min, tills den tjocknar något. Smaka av med lite salt.
- 4. Sesamstekt pak choy:** Skär pak choy i mindre bitar. Strimla rödlök. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Fräs pak choy, rödlök och sesamfrön ca 3 min. Tillsätt pressad limesaft och krydda med lite salt.
- 5.** Servera krämig asiatisk fläskgryta med sesamstekt pak choy och jasminris.