



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekt svinekam i soyasjysaus med lun nektarinsalat og ris

## Ris

135 g jasminris

## Salat

1 stk nektarin  
1 stk hjertesalat  
½ stk lime  
½–1 stk rødløk

## Svinekam

300 g mager svinekam i skiver

## Soyasjysaus

1 stk sjalottløk  
1 pakke honning  
1 pose glutenfri soyasaus  
½ stk lime  
1 ss smør\* <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Limemajones

1 pakke lettmajones  
1 stk limeskall

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

smør\* <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Salat:** Skyll nektarinen, salaten og limen. Kutt salaten i strimler og nektarinen i tynne båter. Skrell og finhakk rødløken. Ha salaten og rødløken i en serveringsskål. Finriv skallet (kun det grønne) fra limen, og ha det over i en liten skål.
- 3. Salat, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek nektarinene i 2–3 minutter på hver snittflate, og krydre med litt salt. Vend nektarinene inn med salaten, og skvis over saften fra halve limen.
- 4. Svinekam:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper, og stek det i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Legg kjøttet over på en tallerken, og la fettsette ligge igjen i pannen.
- 5. Soyasjysaus:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme. Stek løken i omtrent 3 minutter. Tilsett 1 ss smør, honningen, 1 dl vann og soyasausen. Kok opp og smak til med litt saft fra limen. Legg kjøttet tilbake i pannen sammen med sausen.
- 6. Limemajones:** Ha majonesen i skålen med limeskallet, og bland det sammen.