



# Teriyakistegt svinekød med bulgur, glaskål og syltet fennikel

## Bulgur

125 g bulgur

## Syltet fennikel

½ stk fennikel  
2 spsk hvidvinseddike  
2 spsk sukker <sup>b</sup>  
2 spsk vand <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

## Grøntsager

1 stk glaskål  
1 stk rødløg  
½ stk lime  
olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

## Teriyakistegt svinekød

300 g hakket gris & kalv  
½ pose teriyakisauce  
olie <sup>b</sup>

## Srirachamayo

1 pose mayonnaise  
1 pose srirachasauce

## Anret

½ pose hakkede peanuts

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- 2. Bulgur:** Kog bulguren som anvist på posen.
- 3. Syltet fennikel:** Skær fennikel i mindre tern. Kom eddike, sukker, vand og lidt salt i en kasserolle. Kog op, tilsæt fennikel og rør rundt. Sæt til side og lad det trække til resten er færdig.
- 4. Grøntsager:** Skræl glaskål og skær i stave. Skær rødløg i både. Varm lidt olie op på en stegepande til middelhøj varm og steg grøntsagerne ca. 3 min. Riv limeskal på et rivejern og skær lime i både. Krydr med salt, peber og limeskal efter smag. Kom det over på en tallerken. Gem panden til kødet.
- 5. Teriyakistegt svinekød:** Kom lidt mere olie op på panden og varm op til høj varme. Steg kødet ca. 5 min. mens du deler det fra hinanden med grydeskeen. Kom teriyaki på og kog det ind ca. 1 min.
- 6. Srirachamayo:** Rør sriracha og mayonnaise sammen i en lille skål.
- 7. Anret:** Fordel bulgur i portionsskåle og kom kød, syltet fennikel og grøntsager rundt om. Top med srirachamayo og peanuts og server med limebåde til.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.