



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kinesisk-inspirert spicy karamellisert mørkøkt svinebog med ris og smashet agurk

Ris

135 g jasminris

Mørkøkt svinebog

300 g mørkøkt svinebog

1 bit ingefær

1 stk hvitløksfedd

1 stk gul løk

½-1 pakke five spice

½-1 pose glutenfri soyasaus

½-1 pose kinesisk soyasaus

½ pakke maisstivelse

2 ss sukker ^B

2 dl vann ^B

Smashet agurk

1 pakke sesamfrø

1 stk hvitløksfedd

1 stk agurk

½ pakke sesamolje

1 ss hvitvinseddik ^B

1 krm salt ^B

1 ss sukker ^B

Servering

1 pakke vårløk

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Mørkøkt svinebog, forberedelse:** Ta ut kjøttet fra posen, men spar på kraften. Kutt kjøttet i stykker på 3x3 cm. Skrell og finhakk ingefæren og hvitløken. Skrell og kutt løken i tynne båter.

3. **Mørkøkt svinebog:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, ingefæren og hvitløken under omrøring i omtrent 1 minutt. Strø over 2 ss sukker, og stek videre i 2 minutter, til sukkeret har begynt å karamellisere seg. Tilsett 2 dl vann, kraften fra kjøttet, five spicen og begge soyasausene. Kok opp, og la sausen småkoke i 5 minutter.

4. **Smashet agurk:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og rist sesamfrøene i 30 sekunder. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll og bank agurken med den butte siden av kniven. Kutt agurken i grove biter. Pisk sammen hvitløken, sesamoljen, 1 ss eddik, 1 ss sukker og litt salt. Vend inn agurken og topp med sesamfrøene ved servering.

5. **Mørkøkt svinebog, fortsettelse:** Ha kjøttet i kjelen. Pisk maisstivelsen ut med litt vann, og rør det inn i gryten, litt etter litt, til ønsket konsistens. Gi gryten et raskt oppkok, og smak til med salt og pepper.

6. **Servering:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer, og topp retten med dem.



TIPS!

Five spice-krydderet kan være kraftig for noen. Begynn med litt, og smak dere frem til det passer dere.