



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sautéskeer a la Peking med appelsinsalat

Det skal du bruge

135 g jasminris
2 stk appelsiner
4 spsk hoisinsauce
1 spsk sesamfrø
1 stk hjertesalat
1 bundt forårsløg
1 stk skoleagurk
300 g sautéskeer af svinefilet

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Riv skal og pres saft af ½ appelsin. Bland skallen med hoisinsauce i en skål og vend sautéskeerne godt rundt i saucen.
3. Rist sesamfrø på en tør pande til de begynder at poppe. Tag dem af og tør panden af.
4. Skyl og snit salat. Skær skrællen af 1 appelsin, så du også får det hvide af. Skær appelsinen i tynde skiver og læg dem oven på salaten.
5. Bland appelsinsaften med 1 spsk olie og smag til med salt og peber. Hæld over salaten og drys de ristede sesamfrø over.
6. Skyl og snit forårsløg og skær agurk i tynde stave ca. 5 cm lange.
7. Varm panden godt op ved høj varme. Lynsteg sautéskeerne 1 min. på hver side. Gem skålen fra kødet og bland saft fra ½ appelsin og ½ dl vand i. Vend godt rundt, så du får resterne af hoisinsaucen med.
8. Tag kødet af panden og læg dem i et lille fad. Hæld væden fra skålen på panden, skru ned, lad det simre kort under omrøring og hæld det over kødet.
9. Servér sautéskeerne med appelsinsalat, snittet grønt og ris.