



Ponzuwokket svinekød med grønkål og sesamfrø

Det skal du bruge

135 g jasminris
100 g champignoner
½ stk ingefær
½ stk rødløg
1 fed hvidløg
300 g hakket gris & kalv
100 g snittet grønkål
1 pose ponzusauce
½ stk lime
½ pose sesamfrø
½ pk koriander, frisk
½ pose chiliflager

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grønt:** Rens og skær champignoner skiver. Skræl og riv ingefær fint. Pil hvidløg og rødløg, skær løget i både.
3. **Ponzuwok:** Varm lidt olie op i en wok eller stor stegepande. Brun kødet ca. 4 min. og krydr med salt. Pres hvidløg i og tilsæt champignon og ingefær. Steg videre ca. 2 min. Bland grønkål, rødløg og ponzu i og lad det simre ca. 1 min.
4. **Servering:** Skær lime i både. Top retten med sesamfrø, koriander og lidt chili flager. Servér med ris og limebåde.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.