



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mager svinekam og jasminris, servert med wokket pakchoy-salat med mango og spicy myntedressing

Ris

135 g jasminris

Myntedressing

1 bunt mynte
1 bunt koriander
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½ stk lime
🏠 3 ss vann

Pakchoy-salat

1 stk pak choy
1 pakke reddiker
1 stk gulrot
½ stk mango
½ stk lime
1 pakke sesamfrø

Svinekam

300 g mager svinekam i skiver

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

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

2 **Myntedressing:** Skyll mynten og korianderen. Plukk av noen fine blader av hver urt, og spar bladene til topping. Ha resten av urtene med stilkene i et litermål sammen med ingefærblandingen og 3 ss vann. Kjør det hele sammen til en glatt dressing med en stavmikser, og smak til med litt saft fra limen og salt.

3 **Pakchoy-salat:** Skyll pak choyen og reddikene, og skrell gulroten. Hold mangoen på høykant, og skjær nedover langs steinen. Fjern skallet og kutt mangoen i tynne skiver. Kutt pak choyen i grove strimler, reddikene i små båter og gulroten i tynne strimler.

4 **Svinekam:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, til det er gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken, og la det hvile i omtrent 4 minutter. Kutt kjøttet i skiver før servering.

5 **Pakchoy-salat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Wok pak choyen, reddikene og gulroten under omrøring i 2–3 minutter. Skru av varmen, vend inn mangoen, og smak til med saft fra limen, salt og pepper. Strø sesamfrøene over salaten ved servering, og topp med mynte- og korianderbladene.

Tips fra kokken: Det gjør ingenting hvis mangoen er litt umoden. Da er den lettere å kutte og smaker mer syrlig som passer godt i en salat! Rist sesamfrøene i en varm og tørr stekepanne i 1 minutt for en nøtteaktig smak.