



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soyaglasert svinenakke og svart ris, servert med wokkede grønnsaker

Ris

125 g svart ris
½ stk lime
1 bunt koriander
½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

Grønnsaker

150 g grønne bønner
1 stk rød paprika
1 stilk stangselleri

Svinenakke

300 g svinenakke i skiver
½–1 pose glutenfri soyasaus
½ stk lime
🏠 ½ ss smør*

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skyll limen, finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern, og legg det til side.
- Grønnsaker:** Skyll bønnene, paprikaen og stangsellerien. Kutt vekk endene på bønnene, og del dem i to på midten. Kutt paprikaen i tynne strimler og sellerien i skiver.
- Svinenakke:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med litt salt og pepper, og stek det i omtrent to minutter på begge sider, eller til det er gyllent og gjennomstekt. Tilsett soyasausen, saften fra halve limen og ½ ss smør det siste minuttet av steketiden, og øs soyasmøret over kjøttet med en skje. Ha det hele over i en form, og la kjøttet hvile til resten av retten er klar.
- Ris, fortsettelse:** Skyll og finhakk korianderen. Vend ingefærblendingen, limeskallet og korianderen inn med den ferdigkokte risen, og smak til med salt, pepper og saft fra limen.
- Grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til høy varme, og ha i litt olje om det trengs. Wok grønnsakene under omrøring i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ