



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Asiatisk svinekam med rødkålsalat og ris, servert med peanøtter, koriander og chilimajones

## Ris

135 g jasminris

## Rødkålsalat

2 stk gulrøtter

1 stk grønt eple

1 stk lime

100 g finsnittet rødkål

1 pakke honning

½-1 pakke sesam- og chilisaus

## Asiatisk svinekam

300 g svinekam

½-1 pakke soya- og

ingefærsaus

## Tilbehør

1 bunt koriander

1 pakke chiliflak

½-1 pakke peanøtter

½-1 pakke chilimajones

🏠 olje

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

2 **Rødkålsalat:** Skrell og lag lange bånd av gulrøttene med en grønnsaksskreller eller osthøvel. Skyll og kutt eplet i terninger. Del limen i to. Ha rødkålen, gulrotbåndene og eplet i en serveringsskål, og vend inn saften fra limen, honningen og sesam- og chilisausen. Vend det hele godt sammen, og la salaten stå på benken frem til servering.

3 **Asiatisk svinekam:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Hell over soya- og ingefærsausen mot slutten av kjøttets steketid. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.

4 **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp retten med chiliflakene (se tips), peanøttene og korianderen, og server chilimajonesen til.

**Tips fra kokken:** Grov riv gulrøttene på et rivjern hvis dere foretrekker det. Sprøstek chiliflakene i en stekepanne med litt olje på middels høy varme i omtrent 3 minutter. Vend de avkjølte chiliflakene og oljen inn med chilimajonesen for ekstra futt!