



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pork teriyaki med grönsakswok och jasminris

Pork teriyaki

Fläskkotlett 300 g
● Salt 2 krm
Teriyakisås 1 förp

Grönsakswok

Broccoli 1 st
Spetspaprika 1 förp
Rödlök 1 st
Vitlök 1 klyfta

Till servering

Jasminris 135 g
Lime 1 st

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Skär röd spetspaprika i mindre bitar och klyfta rödlök tunt.
3. **Pork teriyaki:** Skär fläskkotlett i tunna strimlor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek köttet ca 4 min, tills den fått fin färg. Blanda ner teriyakisåsen. Låt puttra ca 2 min, tills köttet är helt genomstekt.
4. **Grönsakswok:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekpanna. Fräs broccoli, röd paprika och rödlök ca 4 min. Tillsätt pressad vitlök (se tips!) och fräs ytterligare ca 1 min. Krydda allt med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Klyfta lime. Servera fläskkotlett i teriyakisås med wokade grönsaker, limeklyfta och nykokt jasminris.

TIPS! Går lika bra att skippa vitlöken i grönsakswoken.