



Bildet kan avvike noe fra oppskrift

Sticky glaserte svinekjaker servert med krønsjy pak choysalat, jasminris og fritert fivespice løk

Glaserte svinekjaker

½ bit ingefær
2 stk hvitløksfedd
½ stk rød chili
½ stk lime
300 g svinekjaker
1 pakke honning
½–1 pose glutenfri soyasaus

Ris

135 g jasminris

Fivespice løk

1 stk sjalottløk
1 pakke maisstivelse
½–1 pakke five spice
🏠 2 dl olje

Krønsjy salat

½–1 pakke sesam- og chilisau
1 bunt koriander
½ bit ingefær
½ stk chili
½ stk lime
1 stk pak choy
½ stk agurk
1 bunt reddiker
1 pakke sesamfrø

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Glaserte svinekjaker:** Skrell ingefæren og hvitløken, og skyll chilien og limen. Finriv skallet på limen (kun det grønne) på et rivjern, og ha det i en skål. Finriv ingefæren og hvitløken, og finhakk chilien. Ha halvparten av ingefæren og chilien i skålen med limeskallet. Åpne posen med svinekjaker, ta vare på kraften i pakken, og del kjakene i to på langs.
- 2 Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- 3 Fivespice løk:** Skrell og kutt løken i tynne ringer. Ha løkringene i en bolle, og vend inn maisstivelsen. Ha løken over i en tykkbunnet kjele, og dekk den med olje. Varm oljen opp til middels høy varme. Rør i løken av og til, så den blir jevnt stekt. Ta løken forsiktig ut av oljen når den er gyllen og sprø, og legg den på en tallerken med litt kjøkkenpapir. Ha løken i en skål, og krydre med five spice krydderet og litt salt før servering.
- 4 Glaserte svinekjaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek svinekjakene i omtrent 2 minutter på hver side, til de får en stekeskorpe, og ha dem over på en tallerken. Ha honningen i pannen, og la den bruse på middels høy varme i 1–2 minutter under omrøring. Vend inn ingefæren, chilien og hvitløken (som ikke er i skålen), og la det bruse i honningen i ett minutt. Tilsett kraften fra svinekjakepakken og soyasausen. Gi det hele et oppkok, og la glacen småkoke til den tykner. Vend inn kjakene, og smak til med litt saft fra limen og eventuelt mer av soyasausen.
- 5 Krønsjy salat:** Ha sesam- og chilisauzen i skålen fra punkt 1, sammen med saften fra resten av limen. Skyll korianderen, pak choyen, agurken og reddikene. Kutt pak choyen i grove strimler, agurken i lange bånd med en ostehøvel eller mandolin, og reddikene i tynne skiver. Grovhakk korianderen. Ha grønnsakene og korianderen i en salatbolle, vend inn dressingen rett før servering, og topp med sesamfrøene.