



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sticky glaserte svinekjaker servert med krønsjy pak choysalat, jasminris og syltet 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

2 stk sjalottløk
½–1 pakke five spice

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 (se tips). Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Trekk kjelen av varmen, og vend inn løken og ønsket mengde av five spicen. La løken marinere frem til 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 koriander, pak choy, agurken og reddikene. Kutt pak choy i grove strimler, agurken i lange bånd med en ostehøvel eller mandolin, og reddikene i tynne skiver. Grovhakk koriander. Ha grønnsakene og koriander i en salatbolle, vend inn dressingen rett før servering, og topp med sesamfrøene.

Tips fra kokken: Friter løken: Kok opp litt olje i en kjele på middels høy varme. Stek løken under omrøring i omtrent 4 minutter, til den er lett gyllen. Legg løken på litt papir og la den dryppe av seg før den krydres med salt og five spicen.