



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med svinekjøtt og sprø grønnsaker i sursøt saus, servert med jasminris

Ris

135 g jasminris

Sursøt saus

1 stk appelsin

½-1 pakke srirachausaus

1 pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

1 pakke hønsebuljong

½-1 pose glutenfri

soyasaus

½ pakke maisstivelse

🏠 2 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

🏠 1 ss sukker

🏠 2 dl vann

Wok med svinekjøtt

1 pakke maisstivelse
300 g strimlet ytrefilet
av svin

1 stk rød paprika

1 stk gul løk

1 stk brokkoli

🏠 1 ss hvetemel

🏠 ½ dl vann

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

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

2 **Sursøt saus:** Press saften fra appelsinen i en skål, og ha i srirachaen, ingefærblandingen, hønsebuljongen, soyasausen, halve pakken med maisstivelse, 2 dl vann, 1 ss sukker og 2 ss eddik. Rør det hele godt sammen med en visp.

3 **Wok med svinekjøtt:** Ha maisstivelsen og resten av pakken fra forrige punkt, 1 ss hvetemel og litt salt og pepper i en bolle. Rør inn ½ dl vann, og vend inn svinestrimlene. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove biter. Skrell og kutt løken i båter. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver.

4 **Wok med svinekjøtt, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i rikelig med olje. Stek kjøttet i 2-3 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt, og legg det over på en tallerken. Ha litt ny olje i pannen, og stek grønnsakene i 2-3 minutter. Tilsett den sursøte sausen, og kok opp under omrøring til det tykner. Ha kjøttet tilbake i pannen, og vend det godt sammen.