



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Kokoskremede svinestrimler og grønnsaker med sprø grønnkål og jasminris

Ris

135 g jasminris

Sprø grønnkål

75 g strimlet grønnkål

Kokoskremede svinestrimler

1 stk gul løk

1 stk hvitløksfedd

1 stilk stangselleri

2 stk gulrøtter

300 g urtemarinerte svinestrimler

1 pakke paprikakrydder

½ pakke hønsebuljong

125 g grønne ertre

1 pakke kokoskrem

½ pakke maisstivelse

🏠 2 dl vann

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 salt

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft.

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

3 **Sprø grønnkål:** Fordel grønnkålen på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnkålen i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den er sprø.

4 **Kokoskremede svinestrimler:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll og kutt stangsellerien i terninger. Skrell og kutt gulrøttene i skiver.

5 **Kokoskremede svinestrimler, fortsettelse:** Varm opp en vid stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter, til det er gyllent (se tips). Ha kjøttet over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek grønnsakene fra punkt 4 i omtrent 3 minutter. Rør ut maisstivelsen med 2 dl vann i en kopp. Rør inn paprikakrydderet, hønsebuljongen, ertene, kokoskremen og maisstivelsesvannet i stekepannen. Kok opp, ha kjøttet tilbake i pannen, og smak til med pepper og eventuelt mer av buljongen.

Tips fra kokken: Stek kjøttet i flere omganger for å unngå å koke det. Tilpass vannmengde etter deres ønske. Blir sausen for tykk, kan dere spe med litt mer vann.