



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk svinekam med rødkålsalat, ris, koriander og chilimajones

Ris

135 g jasminris

Rødkålsalat

1 stk gulrot
1 stk norsk eple
1 stk lime
100 g rødkål
1 pakke honning

Asiatisk svinekam

300 g svinekam
1 pakke soya- og ingefærsaus

Tilbehør

½–1 bunt koriander
½ pakke chilimajones
1 pakke sesamfrø

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Rødkålsalat:** Skrell og lag lange bånd av gulroten med en grønnsaksskreller eller ostehøvel. Skyll og kutt eplet i terninger. Del limen i to. Ha rødkålen, gulroten og eplet i en serveringsskål, og vend inn saften fra limen, honningen og litt salt.
- 3. Asiatisk svinekam:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Hell over soya- og ingefærsausen mot slutten av kjøttets steketid. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.
- 4. Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Server korianderen og chilimajonesen til retten, og topp med sesamfrøene (se tips).



TIPS!

Rist gjerne sesamfrøene gylne i en tørr stekepanne for ekstra god smak.