



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med strimlet svin og savoykål, servert med hjemmelaget sataysaus og koriander

Ris

135 g jasminris

Wok

300 g mager svinekam i skiver

300 g frisk savoykålblanding

🏠 1 ss soyasaus

Sataysaus

1 pakke peanøtter

1 pakke chiliflak

🏠 ½ ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 2 ss soyasaus

🏠 ½ ts sukker

🏠 ½–1 dl kokevann

Topping

1 bunt koriander

1 pakke sesamfrø

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Ris:** Kok risen som anvist på pakken, men behold 1 dl av kokevannet når den siles.
- 2 Wok:** Kutt kjøttet i strimler og ha det i en bolle. Vend inn 1 ss soyasaus, og la det marinere frem til det skal stekes.
- 3 Sataysaus:** Ha peanøttene og ønsket mengde av chiliflakene i et litermål. Tilsett ½ ss eddik, 2 ss soyasaus og ½ ts sukker. Kjør det sammen med en stavmikser, mens du sper på med kokevannet fra punkt 1. Hvis du ønsker en mer rennende saus, kan du tilsette litt mer vann. Juster da med mer sukker, eddik og soyasaus.
- 4 Wok, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne eller wok til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet fra punkt 2 i omtrent 4 minutter, til det har fått en gyllen stekeskorpe. Ha kjøttet over på en tallerken. Varm opp stekepannen til høy varme igjen, og ha i litt ny olje. Stek savoykålblandingen i omtrent 2 minutter under omrøring. Vend inn kjøttet, og smak til med litt salt og pepper.
- 5 Topping:** Skyll og grovhakk korianderen, og topp retten med den og sesamfrøene. God middag!

Tips fra kokken: Man kan fint sløyfe chiliflakene, hvis man ønsker en mer barnevennlig rett. Server dem da heller på siden, til de som ønsker det.