



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pork teriyaki wok med lime och broccoli

Till servering

Jasminris 125 g

Teriyakisås

Lime 1 st

Ingefära ½ bit

Majsstärkelse 1 tsk

Japansk soja ½ dl

Vitlök 2 klyftor

🏠 Vatten 1 dl

🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

🏠 Socker 1 msk

Pork teriyaki

Broccoli 1 st

Bananschalottenlök 1 st

Fläskkotlett 300 g

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Neutral olja 2 msk

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Teriyakisås:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och finriv ingefäran (ca ½ msk). Lägg allt i en liten skål. Blanda med pressad saft från halva limen, majsstärkelse, japansk soja, vatten, vitvinsvinäger, socker och pressad vitlök.

3. **Förberedelser:** Skär broccoli i mindre buketter och skiva stammen tunt. Klyfta bananschalottenlök tunt och klyfta den använda limen. Lägg allt åt sidan.

4. **Pork teriyaki:** Skär fläskkotlett i tunna strimlor. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek köttet ca 4 min, tills den fått fin färg.

5. Tillsätt all broccoli och lök, fräs i ytterligare någon minut. Blanda ner teriyakisåsen. Låt puttra ca 4 min, tills köttet är helt genomstekt.

6. Servera fläskkotlett i teriyakisås med nykokt jasminris och limeklyfta.