



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.