



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Wok med fläskkotlett, stekt pak choy och jasminris

Marinad

Japansk soja ½ msk
Kinesisk soja 1 msk
Malen ingefära 1 tsk
Majsstärkelse ½ msk
🏠 Vatten 4 msk
🏠 Balsamvinäger 1 msk
🏠 Ketchup 1 msk
🏠 Sambal oelek ½ tsk
🏠 Flytande honung 2 tsk

Stekt pak choy

Pak choy ½ förp
Chili flakes
🏠 Neutral olja
🏠 Flingsalt

Wok

Fläskkotlett 300 g
Rödlök 1 st
Rivna morötter ½ förp
🏠 Neutral olja ½ msk
🏠 Salt

Tillbehör

Jasminris 125 g
Chili flakes

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Marinad:** Häll vatten i en liten skål. Blanda med japansk soja, kinesisk soja, balsamvinäger, ketchup, malen ingefära, sambal oelek och honung. Strimla fläskkotlett och lägg i en bunke. Blanda med hälften av marinaden. Spara resten av marinaden till woken i punkt 4.
3. **Stekt pak choy:** Klyfta pak choy. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek pak choy på hög värme någon minut per sida så att den får ordentligt med färg. Lägg upp på ett fat. Strö över lite flingsalt och chili flakes. Spara pannan.
4. **Wok:** Klyfta rödlök. Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Stek fläskkotlettstrimlorna ca 4 min. Tillsätt lök och färdigstrimlade morötter, fräs ytterligare ca 2 min, tills köttet är helt genomstekt (innertemp 72°C). Rör ner majsstärkelse i resten av marinaden och häll ner i woken. Fräs ca 2 min. Smaka av med lite salt.
5. Servera wok med fläskkotlett, stekt pak choy och jasminris. Toppa med lite chili flakes!