



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Cantonese pork med halstrade grönsaker och färsk ingefära

Halstrade grönsaker

Pak choy 1 st
Rödlök 1 st
Snackgurka 1 st
Chili flakes
🏠 Neutral olja
🏠 Salt

Cantonese pork

Ingefära 1 bit
Fläskkarré 300 g
Majsstärkelse 1 msk
Vitlök 2 klyftor
Japansk sojasås 2 msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Neutral olja 1 ½ msk
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vatten 2 msk

Till servering

Jasminris 135 g
Chili flakes

- 1. Förberedelser:** Klyfta pak choy och rödlök. Skär snackgurka i sneda skivor. Skala och finriv ingefära.
- 2. Koka jasminris** enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Halstrade grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek pak choy, gurka och lök ca 3 min på hög värme. Krydda med lite chili flakes och salt. Lägg över på ett fat och spara stekpannan.
- 4. Cantonese pork:** Skär fläskkarré i strimlor. Krydda med salt och blanda med majsstärkelse. Hetta upp neutral olja i den använda stekpannan. Stek köttet på hög värme ca 5 min, tills ytan är frasig. Sänk till medelvärme.
- 5. Tillsätt riven ingefära** och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner socker, japansk soja och vatten. Sjud ca 3 min tills såsen tjocknat något och köttet är helt genomstekt.
- 6. Servera cantonese pork** med halstrade grönsaker och nykokt jasminris. Toppa med lite chili flakes.

TIPS! Skär inte bort fett på köttet, det smälter i pannan och ger god smak!