



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med strimlet svinefilet i soya- og ingefærsaus med pak choy, minimais og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Stekte svinestrimler

300 g strimlet ytrefilet av svin
½–1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
¾ pakke maisstivelse

Wokkede grønnsaker

¼ pakke maisstivelse
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke soya- og ingefærsaus
½–1 stk rødlok
1 stk pak choy
125 g minimais
🏠 ½ dl vann

Topping

1 pakke sesamfrø

🏠 salt

🏠 olje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Stekte svinestrimler:** Bland kjøttet sammen med ingefærblandingen, litt salt og ¾ av pakken med maisstivelsen i en bolle. Varm opp en vid stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i rikelig med olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, til det har fått en gyllen stekeskorpe. Stek gjerne kjøttet i to omganger slik at det blir stekt og ikke kokt. Legg kjøttet over på et fat.
- 3 Wokkede grønnsaker:** Bland resten av maisstivelsen fra punkt 2 med ½ dl vann, grønnsaksbuljongen og soya- og ingefærsausen i et litermål. Skrell og kutt rødloken i båter. Skyll og kutt pak choyen i strimler. Del minimaisen i to på langs. Ha litt ny olje i stekepannen fra punkt 2, og stek rødloken, pak choyen og minimiasen i 2–3 minutter. Tilsett soya- og ingefærblandingen, og kok opp. La det småkoke i 2 minutter, og vend inn kjøttet.
- 4 Topping:** Topp retten med sesamfrøene ved servering (se tips).

Tips fra kokken: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i 1–2 minutter for en nøtteaktig og god smak.