



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kinesisk svinekjakewok med purre, kål og peanøtter, servert med svart ris

Svart ris

125 g svart ris

🏠 1 l vann

Kinesisk svinekjakewok

1 stk gulrot

1 stk purre

200 g hodekål

350 g svinejaker

1 pakke kinesisk wok- og dipsaus

🏠 1-2 ss soyasaus

Til servering

1 pakke peanøtter

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Svart ris:** Kok opp 1 liter lettsaltet vann i en kjele. Skyll risen i et dørslag, og kok den under lokk på middels varme i omtrent 20 minutter. Sil vannet av den ferdigkokte risen, og la den dampe av seg i 5 minutter før servering.
- 2 Kinesisk svinekjakewok, forberedelse:** Skrell og kutt gulroten i strimler. Del purren i to på langs, skyll den nøye for jord, og kutt den i strimler. Skyll og kutt hodekålen i strimler. Skjær eller riv kjøttet i mindre biter.
- 3 Kinesisk svinekjakewok:** Ha kjøttet, kraften fra pakken og den kinesiske wok- og dipsausen over i en liten kjele. Varm det hele opp på middels varme i omtrent 5 minutter.
- 4 Kinesisk wok med svinejake, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene under omrøring i 3-4 minutter. Ta pannen av varmen, tilsett kjøttet, og vend inn 1-2 ss soyasaus.
- 5 Servering:** Topp woken med peanøttene, og server sausen fra kjelen til retten.

Tips fra kokken: Tilsett chilisaus eller fersk chili for mer hete.