



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Teriyakiglasert svinenakke med frisk appelsinsalat og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Teriyakiglasert svinenakke

300 g svinenakke i skiver
1 pakke teriyakisaus

Frisk appelsinsalat

½-1 stk agurk
1 stk hjertesalat
1 stk appelsin
½-1 stk lime
1 ts sukker

olje
salt
pepper
olivenolje

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Teriyakiglasert svinenakke:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek svineskivene i 2-3 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper. Skru ned varmen til lav, hell over teriyakisausen, og la kjøttet stå på svak varme til resten av retten er klar.
- 3 Frisk appelsinsalat:** Skyll agurken og hjertesalaten, og skjær skallet av appelsinen. Skjær agurken i lange remser med en ostehøvel eller mandolin. Del appelsinen i terninger, og kutt salaten i tynne strimler. Skvis saften fra limen i en serveringsbolle, og rør inn 1 ts sukker og litt olivenolje. Vend agurken, salaten og appelsinen i limes dressing (se tips).
- 4 Vel bekomme!**

Tips fra kokken: Ha gjerne litt finrevet skall fra både limen og appelsinen i dressing. Husk bare å skylle dem godt først.