



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Ris

135 g jasminris

Stekte svinestrimler

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

Wokkede grønnsaker

½ bit ingefær
¼ pakke maisstivelse
1 pakke høsebuljong
1 stk rødløk
1 stk pak choy
125 g minimais
🏠 ½ dl soyasaus
🏠 3 ss vann

Topping

1 pakke sesamfrø

🏠 olje
🏠 salt

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Stekte svinestrimler:** Bland kjøttet sammen med ingefærblendingen, litt salt og ¼ pakke maisstivelse 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 en tallerken.

3 **Wokkede grønnsaker:** Skrell og finhakk ønsket mengde av ingefæren. Bland resten av maisstivelsen fra punkt 2 med 3 ss vann, høsebuljongen, ½ dl soyasaus og den finhakkede ingefæren i et litermål. Skrell og kutt rødløken i båter. Skyll og kutt pak choyen i strimler. Del minimaisen i to på langs. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek rødløken, pak choyen og minimaisen i 2–3 minutter. Tilsett soya- og ingefærblendingen, 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.