



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Svinekam med teriyakistekt pak choy og reddiker med jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Teriyakistekt pak choy og reddiker

1 stk pak choy
 ½ stk rød paprika
 ½ pakke reddiker
 ½ stk rødløk
 ½-1 pakke teriyakisaus

Svinekam

300 g mager svinekam i skiver
 ½-1 pakke chiliflak
 🏠 1 ts smør

Tilbehør

1 pakke sesamfrø
 ½ stk lime

🏠 olje
 🏠 salt
 🏠 pepper

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Teriyakistekt pak choy og reddiker:** Skyll pak choyen, paprikaen og reddikene. Kutt pak choyen og paprikaen i strimler, og kutt løken og reddikene i tynne skiver.
- 3 Svinekam:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Ha 1 ts smør i pannen mot slutten av steketiden, og øs det over kjøttet. Krydre med salt, pepper og chiliflakene. Ha kjøttet over på et skjærebrett, og la det hvile i omtrent 5 minutter. Skjær deretter kjøttet i strimler.
- 4 Teriyakistekt pak choy og reddiker, fortsettelse:** Bruk stekepannen fra punkt 3 eller en wokpanne, og varm den opp til høy varme. Ha i litt olje, og stek grønnsakene fra punkt 2 i omtrent 2 minutter. Rør inn teriyakisausen de siste 30 sekundene.
- 5 Tilbehør:** Skyll og kutt limen i båter. Topp retten med sesamfrøene og server limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Rist gjerne sesamfrøene i en tørr panne for ekstra god smak.