



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Moo tom khem, thaiandsk svinekjakegryte med pak choy og gulrotspagetti

Jasminris

125 g jasminris

Braisert svinekjakegryte

2 stk egg

1 stk hvitløksfedd

350 g svinejaker

1 pakke soya- og ingefærsaus

3 ss soyasaus ^B

3 dl vann ^B

2 ss sukker ^B

Pak choy

1 stk pak choy

4 ss vann ^B

Tilbehør

1 stk rød chili

1 bunt koriander

1 stk lime

200 g gulrotspagetti

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

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

2. **Kokte egg:** Kok opp en kjele med vann. Kok eggene i 7–8 minutter, da er eggene smilende. Hell av vannet, og avkjøl eggene i kaldt vann.

3. **Braisert svinekjakegryte:** Skrell og finhakk hvitløken. Ha svinejakene og kraften fra pakken i en kjele. Tilsett hvitløken, soya- og ingefærsausen, 3 ss soyasaus, 3 dl vann og 2 ss sukker. Kok opp, og la det småkoke i 15 minutter. Skrell de kokte eggene, og ha dem i kjelen. La det hele trekke fram til servering.

4. **Pak choy:** Del pak choyen i fire, og skyll den godt. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hver snittflate på pak choyen i 2–3 minutter. Tilsett 4 ss vann og litt salt, og damp pak choyen under lokk i 3–4 minutter.

5. **Tilbehør:** Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter, og server båtene til retten. Server risen, svinekjakegryten og pak choyen i suppetallerkener, og topp retten med gulrotspagettien, korianderen og den ferske chilien.

TIPS!

Karamelliser sukkeret før du har det i svinekjakegryten. Smelt sukkeret i en kjele på lav varme. Øk varmen når sukkeret har smeltet, slik at det får en jevn, brun farge. Pass på at sukkeret ikke svir seg.