



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sprøstekt svineconfit med rask kimchi, jasminris og teriyakiløksjy

## Ris

125 g jasminris

## Rask kimchi

½–1 pakke chiliflak

1 pakke finkuttet ingefær,

hvitløk og chili

200 g delt kinakål

1 stk gulrot

1 ss soyasaus <sup>B</sup>

1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>

½ ts sukker <sup>B</sup>

## Sprøstekt svineconfit med teriyakiløksjy

270 g svineconfit

1 stk gul løk

1 pakke teriyakisaus

1 dl vann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

**2. Rask kimchi:** Bland sammen ønsket mengde av chiliflakene (se tips), ingefærblandingen, 1 ss soyasaus, 1 ss eddik og ½ ts sukker i en salatbolle. Skyll og kutt kinakålen i strimler. Skrell og grovrev gulroten. Vend grønnsakene i dressingen, og smak til med litt salt og pepper. Rør om et par ganger før servering.

**3. Sprøstekt svineconfit med teriyakiløksjy:** Kutt kjøttet i 1 cm tykke skiver. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side. Krydre med litt pepper. Ha kjøttet over på en tallerken. Stek løken i omtrent 5 minutter, til den er lett brunet. Tilsett teriyakisausen og 1 dl vann, og kok opp. La sausen småkoke i et par minutter.

**4. Servering:** Server den sprøsteekte svineconfiten med jasminrisen, kimchien og teriyakiløksjyen til.



## TIPS!

Server chiliflakene ved siden av, da kan være litt sterke for de minste.