



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Svinenakke med spisskål, reddiker, kryddersmør og jasminris

## Jasminris

135 g jasminris

## Grønnsaker og kryddersmør

1 stk gulrot

½–1 bit spisskål

½ bunt reddiker

1 pakke kryddersmør

## Svinenakke

300 g svinenakke i skiver

1 pakke sitruskrydder

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken, og kok opp en kjele med lettsaltet vann til grønnsakene.
- 2. Grønnsaker og kryddersmør:** Skrell og kutt gulroten i skiver. Skjær ut stilken på spisskålen og kutt den i centimeter tykke strimler. Skyll og kutt av stilken på reddikene og del dem i to. Ha grønnsakene i det kokende vannet og la det koke i omtrent 3 minutter. Hell av vannet og tilsett urtesmøret i kjelen, og vend det inn med grønnsakene.
- 3. Svinenakke:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter på begge sider, eller til kjøttet er gjennomstekt. Krydre kjøttet med sitruskrydder og litt pepper.
- 4. God middag!**