

Wok med grøntsager og svinekød.

4 personer

Wok:

500 gram svinekød, nakkefilet uden ben

½ sommerkål

4 forårsløg

1 rød peberfrugt

200 gram grønne bønner

1 dåse kokosmælk, 400 gram

2 spsk. olie

4 limeblade

2 fed hvidløg

salt

stødt peber

Ris:

5 dl. vand

3 dl. jasminris

1 tsk. salt

1. Sæt en gryde over med vand og læg låg på. Når vandet koger kommes salt og ris i. Hold risene i kog i 20 minutter. Tag dem af varmen og lad dem trække i ca. 10 minutter.
2. Skær kødet i tern på 2 x 2 cm.
3. Rens grøntsager. Skær roden af forårsløg og fjern eventuelt de yderste blade. Skyl alle grøntsagerne.
4. Skær forårsløgene i 1-2 cm lange stykker. Del kålhovedet og skær stokken væk. Rens peberfrugt og snit kål og peberfrugt i fine strimler. Nip spids af bønnerne.
5. Opvarm en stor gryde til den er rygende varm.
6. Kom halvdelen af olien i og steg kødet i nogle minutter på alle sider til det er Gyldenbrunt. Hold kødet varmt mellem 2 rene tallerkener.
7. Kom den anden halvdel af olien i og steg alle grøntsagerne i ca. 5 minutter. Rør hele tiden rundt i grøntsagerne mens de steger.
8. Tilsæt hvidløg, limeblade og kokosmælk. Lad det koge op og vend det stegte kød i. Lad retten varme igennem i nogle minutter, smag til med salt og peber.