

Oppskrift

# Urtemarinert svinekam med asiatisk marinade, edamamebønner og Pak choy



1

Asiatisk marinade

Rør sammen kyllingkraft, teriyakisaus, sweet chilisaus, eplejuice og lettsaltet soyasaus.

## 2

### Urtemarinert svinekam

Forvarm ovnen til 160 °C. Plasser svinekammen i et ildfast fat og hell over marinaden. Pass på at ildfast form er av størrelse slik at marinade dekker mest mulig av svinekam. Stek til kjernetemperaturen når ca. 65 °C. Sil fra marinaden og la kjøttet hvile i minst 15 minutter før oppskjæring.

## 3

### Grønnsaker

Del pak choy i to eller fire avhengig av størrelsen. Varm opp en stekepanne med sesamolje. Tilsett hvitløk og ingefær og stek i 1 minutt. Legg pak choy i pannen med skjæresiden ned. Stek i ca. 2–3 minutter til den begynner å få farge.

Tilsett edamamebønner og 2 dl av marinaden fra kjøttet, dekk til med lokk og la dampe i 2–3 minutter til pak choy er mør, men fortsatt sprø.

## 4

### Servering

Server svinekam med grønnsaker, resten av sausen og nykokt ris. Pynt med koriander eller vårløk.

## Produkter i denne oppskriften

Svinekam Urtemarinert u/Ben Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Urtemarinert svinekam 600 g

### Asiatisk marinade

Kyllingkraft (kald) 5 dl

Teriyakisaus 1 dl

Sweet chilisaus 1 dl

Eplejuice 1 dl

Lettsaltet soyasaus 50 g

### Grønnsaker

Pak choy 400 g

Edamamebønner, frosne 200 g

Sesamolje til steking 15 ml

## Asiatisk marinade

### Grønnsaker

#### Servering

Ingefær, revet	5 g
Hvitløk, revet	5 g

#### Servering

Nykokt ris	600 g
Koriander	20 g
Vårløk	30 g