

10. Panderet med asiatiske grøntsager

Ingredienser

750 g panderet
1 bundt forårsløg
1½ dl grøntsagsbouillon
2 tsk. majsstivelse
2 spsk. sesamolie
1 pose frosne asiatiske grøntsager, ca. 300 g
Salt og friskkværnet peber
200 g jasmiris
½ bundt bredbladet persille

Opskrift til 4 personer.

Kog risene efter anvisningen.

Rens forårsløgene, og skær dem i skiver på skrå. Varm sesamolien op i en dyb sauteerpande eller en wok. Brun kødet ved høj varme. Hæld bouillon ved og giv det et opkog. Vend de frosne grøntsager i retten sammen med de snittede forårsløg. Varm det hele godt igennem og smag til med salt og peber. Jævn evt. med lidt majsstivelse.

Drys retten med hakket persille og servér straks direkte fra panden med kogte jasmiris som tilbehør.

