

# Chiliwok med renskåret svinekjøtt

Raskt, magert og fantastisk godt. Oppskriften gir 2 porsjoner.

## Ingredienser:

- 300 g renskåret svinekjøtt i strimler
- 1-2 ss olje til steking
- 1 pose wokgrønnsaker, ferske eller frosne
- ca. 100 g sukkererter
- ca. 3 ss søt chilisaus
- 1 ts sesamfrø

## Fremgangsmåte:

- Fres kjøttet i to omganger, 2-3 minutter på sterk varme. Ta det ut av woken.
- Fres grønnsakene. Tilsett sukkererter og chilisaus og kok raskt opp. Dryss over sesamfrø.

Server straks med kokt fullkornsris som tilbehør.



Oppskrift og bilde fra [matprat.no](http://matprat.no)