



## Inoshishi-don: Vildsvinskarré på japanskt vis

En japansk risrätt med kött, lök och ägg. Snabblagat och vardagslyxigt!

Antal portioner: 4

### INGREDIENSER

600 g vildsvinskarré, fryst  
4 dl japanskt ris, rundkornigt  
2 gula lökar, tunt skivade  
2 tsk socker  
0,5 dl mirin\*  
0,5 dl japansk soja  
1 dl sake (alt torr sherry eller riktigt torrt vitt vin)  
1 köttbuljongtärning (eller 1 påse Dashi, japansk buljong, finns i asiatiska livsmedelsbutiker)

Olja att steka i

### TOPPING:

4 äggulor  
2 msk sesamfrön  
1 krm chiliflakes  
2 salladslökar, tunt skivade

Ta ut den frysta vildsvinskarrén ur frysen cirka 2 timmar innan tillagning. Låt köttet tina i kallt vatten i förpackningen. Köttet ska fortfarande vara någorlunda fryst när du skär det. Det är då lättare att få till tunna skivor av köttet. \*Tips! Mirin kan ersättas med halv mängd honung.

### GÖR SÅ HÄR

1. Skiva köttet i så tunna skivor som möjligt.
2. Koka riset enligt anvisning på förpackningen.
3. Hetta upp en stekpanna till medelvärme.
4. Stek löken i olja, cirka 5 minuter eller tills den börjat mjukna.
5. Tillsätt köttet och socker.
6. Stek tills köttet börjar få färg.
7. Tillsätt mirin, soja, sake och buljong under omrörning.
8. Låt småkoka i cirka 10-15 minuter för att reducera såsen.
9. Smaksätt ev med lite mer soja.
10. Fördela ris i fyra skålar.
11. Lägg kött ovanpå riset, gör en liten grop där du försiktigt placerar äggulan.
12. Toppa med sesamfrön, chiliflakes och salladslök.
13. Servera och njut!

Foto: Henrik Lewander  
Handla svenst vildsvinskött  
[www.svensktvildsvinskott.se](http://www.svensktvildsvinskott.se)

