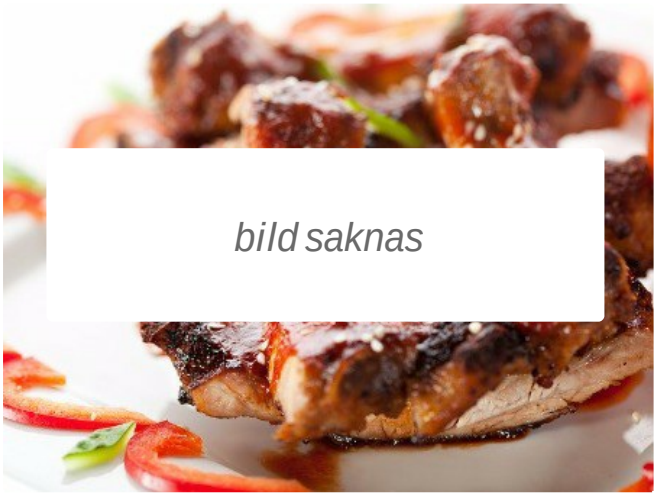


inköpslistan.se

Av: Iréne

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt

WOKAT FLÄSK MED PURJO*

Ingredienser

600 g fläskkotlett
3 msk rapsolja *(för stekning)*
1 st purjolök
1 st paprika, grön *(stor)*
3 klyftor vitlök
3 tsk soja *(kinesisk mushroom)*
2 tsk chilisås *(het)*
3 msk hoi-sinsås

Gör så här

Skölj kotletterna, lägg dem i en kastrull och häll på kallt vatten.
Koka upp och skumma av. Sänk värmen och lägg på lock.
Koka sakta i 30 minuter eller tills köttet är mört.

Dela purjon på längden och skölj. Strimla i 3 cm stora bitar. Tag även med en del av det gröna. Skär paprikan i bitar.
Finhacka vitlöken.

Tag upp köttet och spola med kallt vatten. När det svalnat tag bort ben och skär det i tunna skivor.

Hetta upp olja i wokgrytan. Fräs köttet till det är brynt, tillsätt soja, chilisås, finhackad vitlök, paprikan och purjon.
Fräs i ca 2 minuter.

Tillsätt Hoi sin sause och låt puttra ytterligare 2 minuter.

Servera med Jasminris.