

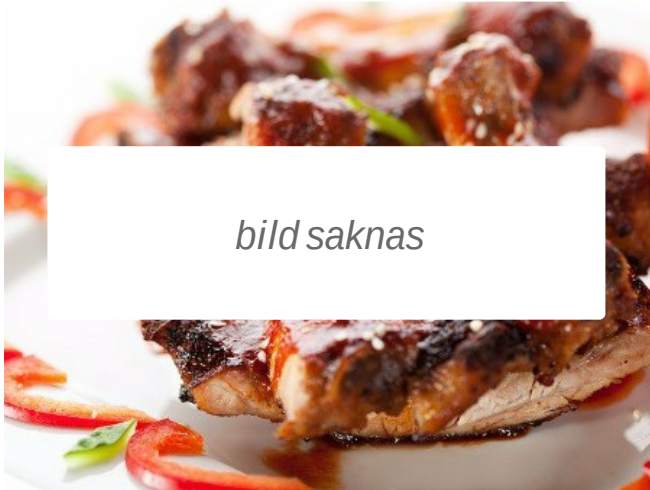


bild saknas

- ▮ 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.