



Possua ja katkarapuja

Aineet: 300 g porsaanlihaa
150-200 g pakastekatkarapuja
2-3 sipulia
valkosipulia
kiinankaalia
1 kesäkurpitsa
1 tlk tomaattimurskaa
soijakastiketta
1-2 rkl HP Fruitkastiketta
1 rkl mangochutneya
currya, paprikaa, timjamia, (chiliä)

Valmistus: 1. Suikaloi porsaanliha tai käytä valmiiksi suikaloitua lihaa. Paista suikaleet öljyssä ja curryssa, mausta soijalla. Lisää sekaan silputut sipulit ja kuullota niitä pannulla, laita joukkoon vielä pilkottu valkosipuli, timjami ja chiliä.

2. Lisää paloiteltu kesäkurpitsa.

3. Lisää tomaattimurska, loput mausteet ja silputtu kiinankaali. Kypsennä noin 5 minuuttia. Lisää lopuksi katkaravut, jottei ne sitkisty. Tarjoa riisin kera.