



Porkkana-ananas-sianliha wok

Aineet: 6 reilunkokoista porkkanaa (n. 11 vinosuikaleina, pienen ranskanperunan kokoisina).
350 g sianlihasuikalelihaa (ranskanperunan kokoa)
2 pientä purkkia ananaspaloja (liemi talteen)
3 tl chiliä
3 tl inkiväärimurua
(tabascoa)
3 rkl soijaa
öljyä
vettä
maissijauhoa tai ohrakasta

Valmistus: Kiehauta chili ja inkiväärimurut öljyssä, johon lihasuikaleet lisätään ja paistetaan kypsäksi. Siirrä vadille.
Paista porkkanasuikaleet pannulla. Lisää vähän chiliä, (tabascoa) ja vettä. Kun porkkanat ovat miltei kypsiä lisää ananakset liemineen ja kypsät lihat. Sekoita kevyesti ja suurusta lientä vähän, niin että liemi tarttuu lihaan ja porkkanaan.