



Itämainen wokpata

Aineet: 1 rkl soijaa (kiinalaista)
1 tl jauhettua inkivääriä
riipaus cayenne- tai chilipippuria
1/2 tl jauhettua mustapippuria
400 g porsaanfileetä
2 sipulia
3 eriväristä paprikaa
1 tl öljyä (seesami)
2 dl kana- tai lihalientä (kuutiosta tai fondista)
3 rkl hoisinkastiketta (tai chilikastiketta)
1 rkl maissitärkkelysjauhoja

Valmistus: Sekoita kulhossa yhteen soja, inkivääri sekä cayenne- ja mustapippuri. Suikaloi filee ja sekoita suikaleet kulhossa mausteseokseen. Anna maustua kylmässä noin 15 minuuttia. Puhdista ja hienonna sipulit. Huuhtelee paprikat, poista siemenet ja suikaloi hedelmäliha.

Kuumenna öljy wokpannussa, lisää sipulit ja paprika pannuun. Kypsennä koko ajan sekoittaen noin 5 minuuttia. Nosta liha marinadista ja kuivaa se. Paista lihasuikaleita yhdessä kasvien kanssa, kunnes liha on kypsää.

Sekoita kulhossa yhteen kanaliemi, hoisinkastike ja maissijauhot. Kaada seos wokpannuun. Sekoita ja kuumenna kunnes neste saostuu. Tarjoa heti.