



Chop Suey naudanlihasta

Aineet: 300g naudan sisäfilettä
1 pieni kiinankaali
1 prk bambuversoa (200g)
1 prk herkkusieniä (200g)
2 porkkanaa
1 punainen paprika
1 sipuli
2-3 valkosipulinkynttä
1 tuorekurkku
maustamiseen: öljyä, suolaa, valkopippuria, seesamöljyä, sokeria
suuruste: perunajauhoa ja vettä

Valmistus: Valmista Chop Suey Wok-pannulla tai laakeassa paistinpannussa. Suikaloi vihannekset tikkumaisiksi.

Kaada kuumalle pannulle tilkka öljyä ja paista lihat. Lisää vihannekset ja valkosipuli pannulle.

Suurusta Chop Suey laittamalla perunajauhoa tilkkaan vettä ja lisäämällä suuruste pannulle ohuena nauhana.

Mausta suolalla, valkopipurilla, seesamöljyllä ja sokerilla.

Tarjoa esim. jasmiiniriisin kanssa.