



Hapanimelää ankkaa ja hedelmiä

Aineet: 500 g paistettua ankkaa
3 rkl seesamöljyä
1 sipuli
palanen varsiselleriä
2 ananasviipaleita
50 g litsejä
100 g melonia
2 rkl soijakastiketta
2 rkl Hoi Sin-kastiketta
2 dl kanaliientä
2 rkl tomaattisosetta
1 dl etikkaa
1 tl sokeria
1-2 rkl perunajauhoja
suolaa
vastajauhattua pippuria

Valmistus: Leikkaa ankka pieniksi paloiksi.

Kuumenna seesamöljy pannussa , ruskista palat , ota pannusta ja pidä lämpiminä.

Leikkaa sipuli ja selleri pieniksi paloiksi, paista kuultaviksi samassa öljyssä kuin ankka

Lisää paloittelut ananasviipaleet, melonit ja litsit, kuumenna.

Sekoita joukkoon soijakastike, Hoi Sin-kastike ja kanaliemi.

Lisää vielä tomaattisose, etikka ja sokeri. Suurusta nesteeseen sekoitetuilla perunajauhoilla.

Mausta suolalla ja pippurilla, lisää ankka, sekoita ja tarjoile heti.