



Hunajaiset wokkikasvikset

Aineet: 3 porkkanaa
1-2 palsternakkaa
1 pienehkö kesäkurpitsa
2-3 naurista
2 sipulia
2-3 valkosipulin kynttä
1-1½ tl raastettua tuoretta inkivääriä
muutama kierros mustapippuria myllystä
1-1½ rkl hunajaa
½-¾ tl suolaa
1-2 dl vettä
2-3 rkl tuoretta hienonnettua korianteria tai persiljaa
(300-400 g broileri- tai possunlihasuikaleita)

Valmistus: Leikkaa kasvikset tilitikkumaisiksi suikaleiksi, mutta sipulit ensin kahteen osaan ja siitä ohuiksi viipaleiksi.

Pane kasvikset omiin ryhmiinsä odottamaan kypsennystä.

Kuullota kasvikset tilkassa öljyä wokkipannussa tai padan pohjalla aina laji kerrallaan. Kun kasvikset ovat pehmeitä, mutta ei ruskistuneita, siirrä ne astiaan odottamaan yhdistämistä. Yhdistä kasvikset ja lisää joukkoon puserretut valkosipulin kynnet, inkivääriaste, mustapippuri, hunaja ja suola. Sekoittele niitä hetki ja lisää vesi.

Anna hautua kannen alla 3-5 minuuttia.

Tarkista maku ja lisää tarvittaessa mausteita ja juuri ennen tarjoilua hienonnettua korianteria tai persiljaa.

Sekoita halutessasi joukkoon ruskistetut lihasuikaleet.