



Häränlihaa ja sieniä wokissa

Aineet: 400 g Naudanfiileetä suikaleina
2 kynsi/kynttä Valkosipulia murskattuna
1 kpl Chilipalkoa hienonnettuna
1,5 tl Sokeria
1,5 rkl Kalakastiketta
100 g Siitakesieniä viipaleina
0,5 dl Korianteria hienonnettuna
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
1 rkl Öljyä
160 g Kalkkunaleikettä
2 dl Lihalientä
3 rkl Balsami-etikkaa
1,5 dl Valkoviiniä
2 rkl Sokeria
2 tl Maissijauhoja
Valkopippuria
Suolaa
Nektariineja
Viinirypäleitä
Ranskalaisia perunoita

Valmistus: Hiero lihasuikaleiden pintaan suolaa, pippuria ja valkosipulia ja anna lihan maustua jonkin aikaa. (5 -10 min.)

Kuumenna öljy wokissa ja ruskista huoneenlämpöiset lihat siinä nopeasti.

Lisää hienonnettu chili, sokeri, kalakastike ja sieniviipaleet.

Kääntelee, kunnes kuumenevat (läpi lämpimiksi).

Tarjoa heti riisin kera.