



Chili pork - Chilikinkku

Aineet: 1 kg suolaamatonta kinkkua
1 sipuli
3 pilkottua tomaattia
4 vihreää chiliä
3 kynttä valkosipulia
peukalon päään verran inkivääriä
puolikkaan sitruunan mehu
1 rkl soijakastiketta
mustapippuria maun mukaan

Valmistus: Paista avattu, ei pilkottu sipuli ja sen jälkeen paksuiksi suikaleiksi leikattu liha kuumalla pannulla ruskeiksi.
Lisää pilkotut mausteet ja muut ainekset ja hauduta niin kauan ilman kantta, että kastike ei ole enää valuvaa.

www.superkokki.com