



Hapanimelää Porsasta - Mu Phat Peaw Wan

Aineet: 300 g porsaanlihaa suikaleina
50 g sipulia pilkottuna
50 g porkkanaa viipaleina
50 g ananasta kuutioina
50 g makeaa paprikaa pilkottuna
2 rkl vaaleaa soijakastiketta
2 rkl vehnä jauhoja
2 rkl maissijauhoja
3 rkl ruokaöljyä
1 rkl kalakastiketta
1/2 tl valkopippuria
suolaa
1 rkl viinietikkaa

Valmistus: 1. Sekoita sherry, soijakastike, vehnä jauhoja, maissijauhoja, pippuri sekä ripaus suolaa vispilällä. Marinoi porsaan liha seoksessa.

2. Kuumenna öljy wokkipannussa. Paista lihaa kunnes se on rapeaa ja ruskistunutta. Aseta sivuun.

3. Valmista kastike. Sekoita sokeri, ketsuppi ja viinietikka. Sekoita jauhot veteen ja sekoita ne sitten ketsuppiseokseen. Aseta sivuun.

4. Paista sipuli, ananakset, paprika ja porkkanat kuumassa öljyssä pari minuuttia.

5. Kaada kastike pannulle ja keitä matalalla lämmöllä, kunnes se on sakeaa. Lisää liha ja sekoita hyvin.

6. Annostele tarjoiluvadille riisin ja vihannesten kera.