



Paistettua inkivääriporsasta sienten kera - Mu Phat King

Aineet: 300 g porsaansuikalelihaa
2 rkl inkivääriä ohuiksi siivutettuna
3 rkl kuivattuja sieniä tai n. 100 g siitakesieniä
2 chiliä suikaloituna
1 sipuli
4-6 valkosipulinkynttä murskattuna
2 ruohosipulinvartta, pätkittynä 4 sentin mittaisiksi
2 rkl korianterin lehtiä
1 rkl osterikastiketta
2 rkl soijakastiketta
1 tl ruskeaa sokeria
3 rkl ruokaöljyä

Valmistus: 1. Paista valkosipuli ja sipuli öljyssä kullanruskeaksi. Lisää inkivääri, soijakastike, osterikastike sekä sokeri. Anna tekeytyä muutama minuutti.

2. Lisää porsaansuikaleet. Anna paistua kypsäksi.

3. Lisää sienet, ruohosipuli sekä chili. Kypsytä 3-5 minuuttia.

4. Tarjoile keitetyn riisin kera.