



Porsasta basilikassa

Aineet: 300 g porsaanjauhelihaa
10-12 valkosipulinkynttä
15 pikkuchiliä, tuoreita
2 tl tummaa soijakastiketta
2 rkl kalakastiketta
1 tl sokeria
3 rkl kasvisöljyä
50 g pitkiä papuja, keitettyinä 2 sentin paloina
Basilikan lehtiä pieneksi silputtuina

Valmistus: 1. Murskaa chilit hienoksi yhdessä valkosipulin kynsien kanssa. Paista öljyssä kunnes aromit vapautuvat kunnolla.

2. Lisää jauheliha pannulle. Ruskista liha. Lisää soijakastike, sokeri ja kalakastike. Paista sekoittaen. Lisää basilikanlehdet ja pavut. Sekoita hyvin. Poista lämmöltä.

3. Tarjoile keitetyn riisin kera.

www.superkokki.com