



Temporoitua kurpitsaa - Tod Mun Fuck Thong

Aineet: 4 dl kurpitsaa, n.4 cm paloina
1 muna
1 rkl keittokinkkua muruina
1/2 rkl korianterin juurta
1/2 rkl pippurisekoitusta
1 rkl valkosipulia hienonnettuna
1 rkl kalakastiketta
1/2 tl suolaa
1 tl sokeria
2 rkl vehnä jauhoja
4 dl ruokaöljyä
2 dl vettä
Kastike:
2 dl siirappia
0,5 dl viinietikkaa
0,5 dl vettä
1,5 tl suolaa
1 rkl chiliä hienonnettua
1 rkl kurkkua hienonnettuna

Valmistus: 1. Jauha korianterin juuri, pippurit ja valkosipuli morttelissa.
2. Lisää keittokinkku ja vehnä jauho. Sekoita.
3. Lisää vesi, kanamuna, suola, kalakastike ja sokeri. Sekoita hyvin.
4. Kuumenna öljy kiehuvaaksi.
5. Kasta kurpitsapalat sekoituksessa. Kasta kurpitsa kuumaan öljyyn. Kääntele edestakaisin kunnes kurpitsa on kypsää.
Kastike valmistetaan sekoittamalla ainekset keskenään vispilällä.