



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kinesiske sichuanfrikadeller med chili og ingefær

Det skal du bruge

½ stk rød peber
½ stk rød chili
½ stk ingefær
½ fed hvidløg
300 g hakket gris & kalv
1 tsk rødvinseddike
1+3 tsk sojasauce
200 g glasnudler
2 stk gulerødder
1 bundt forårsløg
½ spsk sesamololie
½ pose grøntsagsbouillon
⅓ spsk majsstivelse

Det skal du selv have

sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Hak peberfrugt og chili meget fint. Skræl og riv ingefær. Pil og pres hvidløg.
2. Rør kødet med peberfrugt, chili, vineddike, 1 tsk sojasauce, halvdelen af ingefær og hvidløg, 1 tsk sukker og smag til med salt og peber. Form 4 små aflange eller runde frikadeller pr. person.
3. Varm lidt olie på en pande ved god varme. Brun frikadellerne ca. 1 min på hver side. Skru ned og steg ca. 3 min. på hver side ved middel varme.
4. Kog nudler 4 min. i rigeligt letsaltet vand. Skyl kort med koldt vand og lad dem dryppe af. Vend 1 tsk olie i.
5. **Sauce:** Skræl gulerødderne. Skær igennem på langs og så i tynde skrå skiver. Skyl og snit det hvide fra forårsløg i skiver. Hak det grønne groft og gem det til senere. Steg gulerødder, forårsløg og resten af hvidløget i sesamololie uden det tager farve. Tilsæt det sidste ingefær, 1½ dl vand, bouillon, majsstivelse og sojasauce og lad det koge igennem. Tilføj det grønne af forårsløg og smag til med salt.
6. Servér frikadellerne med sauce og nudler.