



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Woksås

- Olja 1 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Hoisinsås 1 förp
- Vatten ½ dl
- Japansk soja ½ förp

Hoisin chili wok

- Fläskkotlett 300 g
- Rödlök 1 st
- Broccoli 1 st
- Olja ½+½ msk
- Salt 2 krm
- Riven ingefära ½ förp
- Chili flakes ½ förp

Tillbehör

- Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

- Olja, Salt, Vatten

- 1. Tillbehör:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Woksås:** Hetta upp olja i en liten kastrull. Pressa ner vitlök och fräs hastigt. Blanda ner hoisinsås, vatten och japansk soja. Koka upp och ställ åt sidan.
- 3. Förberedelser:** Strimla fläskkotlett. Klyfta rödlök. Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt.
- 4. Hoisin chili wok:** Hetta upp neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs köttet ca 4 min och krydda med salt. Fräs tills all vätska kokat bort och köttet fått fin stekyta. Lägg upp köttet på en tallrik.
- 5. Tillsätt mer olja till woken och fräs alla grönsaker ca 3 min tillsammans med riven ingefära. Blanda ner det stekta köttet och woksåsen, fräs allt ca ½ min. Smaka av med chili flakes.**
- 6. Servera hoisin chili wok med nykokt jasminris.**