



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.