



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Caribbean pork med mynta och färsk ingefära

Caribbean pork

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Ingefära 1 bit
Zucchini ½ st
Fläskkotlett 300 g
● Salt 2 krm
Majsstärkelse 1 påse
Tomatpuré 1 förp
Srirachasås 1-2 tsk
● Socker 1 msk
● Vatten 2 dl
● Vitvinsvinäger 1 tsk
Kycklingbuljong ½ påse

Till servering

Jasminris 135 g
Mynta 20 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten,
Vitvinsvinäger

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Grovhacka bananschalottenlök. Finhacka vitlök och färsk ingefära (ca 2 msk). Finstrimla zucchini. Strimla fläskkotlett och lägg på en tallrik. Krydda med salt. Lägg majsstärkelse på en tallrik och panera köttet i.
3. **Caribbean pork:** Stek de panerade fläskbitarna i rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna ca 3 min. Lägg över på ett fat, men låten woken stå.
4. **Caribbean pork:** Tillsätt eventuellt lite mer olja till woken och fräs lök, vitlök och ingefära ca 1 min. Tillsätt tomatpuré, srirachasås (efter egen smak), socker, vatten, vitvinsvinäger och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 4 min. Blanda ner strimlad zucchini och det stekta köttet. Koka ihop ca 2 min. Smaka av med salt.
5. Toppa woken med mynta. Servera med jasminris.