



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 15ml ½ påse  
 Kycklingbuljong ½ påse

### Till servering

Jasminris 135 g  
 Mynta 20 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

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.