



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sweet and sour pork med ingefära, ananas och salladslök

Sötsur sås

Japansk soja 1 msk
Majsstärkelse 1 tsk
🏠 Ketchup ½ dl
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 2 msk

Sweet & sour pork

Gul lök 1 st
Ananasringar ½ burk
Röd paprika 1 st
Ingefära 1 förp
Fläskkarré 300 g
Majsstärkelse ½ dl
🏠 Neutral olja

Tillbehör

Jasminris 150 g
Salladslök ½ förp

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Sötsur sås:** Lägg ketchup, vatten, japansk soja, socker och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Koka upp och låt sjuda några minuter. Blanda ut majsstärkelsen i ca 1 msk kallt vatten och vispa ner i såsen. Låt sjuda tills såsen tjocknar. Ställ åt sidan.
3. **Förberedelser:** Grovhacka gul lök. Skär ananasringar och röd paprika i mindre bitar. Skala och skär ingefära i tunna skivor. Skär salladslök i ca 3 cm långa bitar. Tärna fläskkarré i ca 3x3 cm stora bitar. Lägg majsstärkelse på en tallrik. Vänd runt fläskbitarna i majsstärkelsen.
4. **Sweet & sour pork:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Stek det panerade köttet ca 5 min, tills det är frasigt. Ta upp köttet och låt rinna av på lite hushållspapper. Tillsätt gul lök, ingefära och paprika till woken och fräs ca 4 min. Blanda ner ananasbitar, salladslök, det stekta köttet och sötsur sås. Blanda runt ordentligt.
5. Servera sweet and sour pork med jasminris.