



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Singapore chili wok med fläsk, broccoli och vitlök

### Woksås

Neutral olja  
Vitlök 2 klyftor  
Vetemjöl 2 tsk  
Socker 1 msk  
Japansk soja 1 ½ msk  
Kinesisk soja ½ msk  
Vatten 1 ½ dl

### Singapore wok

Fläskkotlett 300 g  
Rödlök 1 st  
Broccoli 1 st  
Neutral olja  
Salt 2 krm  
Malen ingefära 1 tsk  
Chili flakes

### Tillbehör

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Woksås:** Hetta upp lite neutral olja i en liten kastrull. Pressa ner vitlök och fräs hastigt. Rör ner vetemjöl, socker, japansk soja, kinesisk soja och vatten. Koka ihop ca 2 min. Ställ åt sidan.
3. **Förberedelser till Singapore wok:** Finstrimla fläskkotlett. Klyfta rödlök. Skär broccoli i små buketter och strimla stammen.
4. **Singapore wok:** Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller rymlig stekpanna. Fräs köttet ca 3 min och krydda med salt. Fräs tills all vätska kokat bort och köttet fått fin stekyta. Lägg upp på ett fat. Tillsätt lite mer olja till woken och fräs alla grönsaker ca 3 min. Krydda med malen ingefära. Blanda ner det stekta köttet och woksåsen, koka ihop ca ½ min.
5. Servera Singapore wok med nykokt jasminris. Toppa med lite chili flakes.