



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Singapore chili wok med fläsk, broccoli och vitlök

### Woksås

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

### Singapore wok

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

### 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.