



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Hunan pork - Kinesisk fläskwok med röd och grön chili, färsk ingefära och paprika

Jasminris

Jasminris 135 g

Hunan pork

Röd paprika 1 st
Rödlök 1 st
Röd chili 1 st
Grön chili 1 st
Ingefära 1 bit
Vitlök 1 klyfta
Fläskkarré 300 g
Kinesisk soja 1 msk
Japansk sojasås 1 msk
Majsstärkelse 1 påse
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vatten 1 msk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Neutral olja

- 1. Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2. Hunan pork** Strimla röd paprika. Klyfta rödlök. Strimla röd och grön chili (se tips). Skala och finhacka ingefära och vitlök. Strimla fläskkarré. Blanda socker, vatten, kinesisk soja och japansk soja i en skål.
- 3.** Lägg majsstärkelse på ett fat. Krydda fläskkarrén med salt och vänd sedan köttet i majsstärkelse. Hetta upp rikligt med neutral olja i en wok eller stekpanna. Stek köttet runt om, ca 5 min, tills köttet fått en frasig yta. Låt köttet rinna av på lite hushållspapper.
- 4.** Fräs alla grönsaker ca 2 min. Tillsätt sojablandningen och koka ihop ca 1 min. Tillsätt det stekta fläskköttet och blanda runt.
- 5.** Servera Hunan pork med nykokt jasminris.

TIPS! Chili kan variera i hetta, är chilin väldigt stark så plocka bort frön och fröfäste!