



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

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

Jasminris

Jasminris 135 g

Sojasås

Kinesisk soja 1 msk

Japansk soja 1 msk

🏠 Socker ½ msk

🏠 Vatten 1 msk

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

Majsstärkelse 1 påse

🏠 Salt 2 krm

🏠 Olja

1. **Jasminris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Sojasås:** Blanda socker, vatten, kinesisk soja och japansk soja i en skål.

3. **Förberedelse Hunan pork:** Strimla röd paprika. Klyfta rödlök. Strimla röd och grön chili (se tips). Skala och finhacka ingefära och vitlök. Strimla fläskkarré.

4. **Hunan pork:** 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 runtom ca 5 min, tills köttet fått en frasig yta. Låt köttet rinna av på lite hushållspapper.

5. Torka ur den använda stekpannan. Hetta upp lite olja och fräs alla grönsaker ca 2 min. Tillsätt sojasåsen och koka ihop ca 1 min. Tillsätt det stekta fläskköttet och blanda runt.

6. Servera Hunan pork med nykokt jasminris.

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