

Sesamvendte Skinkestrimler med Lynstegte Grøntsager

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Svinekød i wokstrimler
2 stk	Pak choi
1 stk	Squash
6 stk	Gulerødder, øko (stk)
2 stk	Peberfrugter
2 fed	Hvidløg
4 tsk	Ingefær
80 g	Sesamfrø
1 bdt	Koriander
6 stk	Forårsløg
100 ml	Sød chilisaUCE

	DET SKAL DU SELV HAVE
8 spsk	Soya
	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber

Tilberedning:

Hæld lidt soya i en skål og riv halvdelen af ingefæret ned i soyaen. Vend skinkestrimlerne ned i og lad den trække i op til 10 minutter, vend kødet i sesam og steg det på en pande i en smule olie ved høj varme i 3-4 minutter på hver side til det er sprødt. (Men ikke for lang tid, da det ellers bliver tørt)

Hak hvidløg og resten af ingefæret fint. Squash, peberfrugt, pak choi og gulerødder skæres i tynde strimler.

Varm lidt olie i en wok eller stor gryde. Tilsæt ingefær og hvidløg og svits det i ca. 2 minutter. Tilsæt derefter grøntsagerne på nær forårsløg. Svits det hele et par minutter. Skær forårsløgene i fine strimler og tilsæt dem. Vend dem rundt. Smag til med soya og salt og peber.

Vask korianderen og hak den - inkl. stængler - groft. Vend koriander sammen med grøntsagerne lige før servering.

Servér de sesamvendte skinkestrimler med sød chilisaUCE og lynstegte grøntsager.

Velbekomme.