Nortura
PROFF

Oppskrift

Svin i sursøt saus

1

Kok opp ananasjuice, ingefær, riseddik, sukker, ketsjup, soya, Maizena og vann under omrøring til en tykk, jevn saus.

2

Stek kjøttet (eller bruk ferdig kokt). Vend kjøttet i sausen og la småkoke til kjøttet er gjennomvarmt. Kok ris etter anvisning på pakken.

3

Del paprika i strimler, fres raskt i en varm panne eller wok og vend inn i sausen. Server med kokt ris og et dryss chiliflak.

Produkter i denne oppskriften

Svinekjøtt Strimlet 2,5kg Pk

Ingredienser

Ananasjuice	4 dl
Ingefær, finrevet	30 g

Riseddik	2 dl
Lyst rårørsukker	2 dl
Ketchup	6 ss
Soyasaus	2 ss
Maizena	2 ss
Vann	2 ss
Gilde sousvidekokt svinekjøtt	600 g
(eller ev. Gilde svinekjøtt strimlet)	
Paprika	2-3 stk
Kokt ris	

Chiliflak