

Kinesisk broccoli med østerssauce (Vegetar)



Ingredienser

- 300 g Kinesisk broccoli
- 2 spsk. Østerssauce
- 2 spsk. Vegetabilsk olie
- 1 spsk. Lys sojasovs
- 1 spsk. Ristede hvidløg
- ½ tsk. Sukker
- ½ tsk. Salt
- Vand til kogning



Østerssauce



Kinesisk broccoli

Fremgangsmåde

Bring vand i kog i en gryde og tilsæt salt.

Anbring broccoli stilkene i vandet og lad det koge i 30 sekunder.

Derefter kommes også bladene under vand.

lad det koge i ca. 2 minutter, og kom derefter broccoli i koldt vand. Dræn og sæt til side.

Kom vegetabilsk olie, østerssauce, lys soja sauce og sukker i en pande eller wok. Rør godt og læg det til side.

Skær broccoli i 3-4 dele og arranger på et fad. Hæld østerssauce over og drys med ristede hvidløg.



Ristede hvidløg

Saitip Thai Market

saitiphaimarket.dk

facebook.com/saitiphaimarket

Amagerbrogade 76

2300 København S

📍 42 74 27 03

Åbningstider

Mandag	10:00 – 18:30
Tirsdag	10:00 – 18:30
Onsdag	10:00 – 18:30
Torsdag	10:00 – 18:30
Fredag	10:00 – 18:30
Lørdag	10:00 – 18:30
Søndag	Lukket

