

Kinesisk broccoli med flæsk



Ingredienser

- 1 pk. Kinesisk broccoli
- 6 skiver Flæsk (Kinesisk flæskesteg)
- 4 fed Hvidløg skåret i skiver
- 4 spsk. Kyllingefond
- 2 spsk. Risvin

Sauce

- 1 spsk. Østerssauce
- 1 tsk. Kryddersauce
- 1 tsk. Sukker
- 1 tsk. Sojasauce
- 1 tsk. Vand
- 2 tsk. Sesamolie
- ½ tsk. Peber



Kryddersauce



Østerssauce



Sesamolie

Fremgangsmåde

Opvarm en pande eller wok ved høj varme.

Tilsæt broccoli og hvidløg.

Tilsæt kyllingefond og risvin og omrør, indtil den er lige kogt.
Sæt til side.

Tilsæt ingredienser til saucen til pande og varm grundigt igennem.

Arranger broccoli på et fad og hæld saucen over. Drys svinekød ovenpå. Klar til servering



Kinesisk flæsketeg

(se opskrift)



Sojasauce

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

