

Stegt Vandspinat (Vegetar)



Ingredienser

- 1 bundt Vandspinat
- 4 fed Hvidløg
- 4 Røde chili
- 1 spsk. Sojabønne pasta
- 2 spsk. Østerssauce
- 1 spsk. Fiske sauce
- 1 tsk. Sukker
- 4 spsk. Vand
- 1 spsk. Olie til stegning



Kinesisk vandspinat



Røde chili



Sojabønne pasta

Fremgangsmåde

Skyl vandspinen grundigt og skær den i længder på ca. 5 cm.
Hold stilke og blade adskilt.

Stød hvidløg og chili i en morter

Opvarm olien i en wok og steg chili og hvidløg i ca. 20. sek. Tilsæt vandspinat stilke og steg i ca. 20 sek.

Tilsæt østerssauce, fiske sauce og sukker, samt resten af vandspinen og steg videre i ca. 20 sek.

Tilsæt vand og varm igennem og fjern straks fra varmen.

Serveres med jasminris.



Anvendelse at en moter til at knuse krydderier med, gør at aromastofferne kommer bedre til sin ret end hvis ingredienserne fint hakkes med kniv

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

