Sötsur fläskfile´

Jonny · 2024-07-14

Förberedelsetid

ca 30 min

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 pers. Servera med Ris

Description

Ja denna rätt kommer från Kina. har lagat den många ggr.
Eftersom jag älskar att laga mat från Kina och Japan så är denna en klasicker.
Detta är ett ca 30 års gammalt recept. Där av ingredienserna.
Lycka till.

Ingredienser

- **500** gr fläskfilé
- **2** msk soja
- **1** msk sherry
- **1** ½ msk vetemjöl
- **1** ½ msk arrowrot eller Majsmjöl
- l ägg
- l liten burk ananas i bitar
- Den sötsura såsen ---
- **5** msk socker
- **4** msk soja
- **2** msk sherry
- **2** msk vinäger 2 msk tomatpuré
- olja till fritering och stekning
- l grön paprika
- l röd paprika

Instruktioner

1. Lägg fläskfilén på en skärbräda och banka den med en brödkavel. Skär den sedan i kuber, något större än sockerbitar.
2. Blanda 2 msk soja och 1 msk sherry med köttet och låt det vila sig ett slag.
3. Vispa upp ägget med vetemjölet och arrowrot eller majsmjölet i en bunke. Lägg sedan köttbitarna i smeten, blanda väl och se till att köttet blir väl indränkt.
4. Häll olja till ett djup av ungefär 3 cm i en liten kastrull. När oljan är riktigt hel lägger man i köttbitarna, en efter en, och friterar dem tills de blir gyllenbruna (ungefär 2-3 minuter).
5. Eftersom kastrullen är liten måste man fritera i flera omgångar. När allt köttet är färdigt lägger man det i en skål.
6. Skär den gröna och den röda paprikan i bitar av ungefär samma storlek som köttbitarna. Blanda alla såsingredienserna i en bunke. Häll 2 msk av oljan som har använts vid friteringen i en stor stekpanna, lägg i paprikan, sedan ananasbitarna och till sist den sötsura såsen. Låt såsen koka ungefär 2 minuter.
7. Till sist lägger man i det friterade köttet och låter det hela koka på stark värme i 2 minuter. Färdigt.