Sojastekt kött

Jonny · 2024-07-15



Förberedelsetid

Förbered. 2-3 timmar, till lagning 15 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

2 pers

Description

Här kommer en rätt med Fläsk kött som jag och brorsan åt för 30 år sedan. jag brukar dubblera alla såser, brorsan brukade sleva såsen från tallriken med god aptit.. testa, de e gott låter du köttet ligga i 3 timmar blir det mörare och saftigare.
Till min bror Magnus

Ingredienser

— **400** g magert fläskkött eller fläskfilé
— **2** ½ msk soja
— **2** msk sherry
— **2** msk socker
— **1** bit torkad ingefära som blötlagts över en natt och sedan hackats, eller använda färsk ingefära som man river/hackas
— **1** äggvita
— **2** tsk arrowrot
— ½ dl olja

Instruktioner

1. Låt köttet ligga i kallt vatten en timme. Ta sedan upp det och torka det.
2. Skär det i bitar stora som hasselnötter. Vispa upp äggvitan och tillsätt arrowroten. Blanda äggvitesmeten och köttkuberna.
3. Häll sojan, sock- ret, sherryn och den hackade ingefäran i en skål.
4. Hetta upp oljan i en liten tjockbottnad järnstekpanna eller wook. Lägg i köttet när oljan börjar ryka. Vänd köttet hela tiden med en stekspade och stek i 4-5 minuter. Flytta över köttet till en sil och låt oljan rinna av.
5. Lägg därefter tillbaka köttet i stekpannan/wooken och tillsätt den färdigblandade så- sen. Stek över stark värme tills såsen har tjocknat. Då är rätten färdig.
6. Servera med nykokt Jasmin ris eller japan ris.