

### Ingredienser:

200 g kalvekød i strimler  
1 spsk. saltede sorte bønner (eller black bean sauce)  
1 stort løg, pillet og skåret i både  
½ rød peber, rensset og skåret i strimler  
½ grøn peber, rensset og skåret i strimler  
2 dl kalvefond / bouillon  
1 tsk. soyasauce  
1 spsk. olie  
1 fed presset hvidløg  
Maizena saucejævner  
Salt og peber

### Tilberedning:

1. Skyl de sorte bønner i flere hold vand, og mos dem
2. Opvarm ca. ½ spsk. olie i en wok, gryde eller lille sautépande
3. Hvidløg, peber og løg steges ved høj varme, til løg er gyldne
4. Fjern ingredienserne fra panden
5. Tilsæt ca. ½ spsk. olie, og varm den op, tilsæt 1 tsk. soyasauce
6. Tilsæt kødet, og steg et par min. eller indtil kødet skifter farve
7. Tilsæt black bean, fond / bouillon og grøntsagerne
8. Lad retten koge, til kødet er mørt, rør rundt en gang imellem
9. Jævn retten med maizena, til saucen er som ønsket  
Smag til med salt, peber og evt. soyasauce

### Tilbehør:

Basmati ris kogt i grøntsagsfond/bouillon, eller kinesiske ægnudler

**NB:** Kan black bean ikke skaffes, anvendes mørk soyasauce i stedet

## *Kalvekød i black bean sauce*

(2 personer)

