

### ***Ingredienser:***

200 – 250 g skinkestrimler ca. ½ x ½ x ?cm  
1 persillerod eller pastinak, skåret i ca. 3 mm tykke skiver  
1 – 2 porrer eller 5 – 6 forårsløg, skåret i skrå ca. 7 – 10 mm stykker  
10 – 12 cherrytomater, delt i halve  
1 kartoffel, halvt kogt, skåret i 3 mm tykke skiver  
1 stor eller 2 små gulerødder, halvt kogt, skåret på skrå i 2 mm tykke skiver  
6 – 8 rosenkål, halvt kogt, delt i halve  
3 – 4 fed hakket hvidløg  
3 spsk. Østerssauce (Oystersauce, købes i supermarkeder til 12 – 14.00 kr.)  
Raps eller sesamolie til stegning

### ***Tilberedning:***

1. Dup kødet tørt med køkkenrulle
2. Varm 1½ spsk. olie op i en dyb sauteerpande eller gryde. Brun kødet godt, tag det op og krydr med salt og peber
3. Opvarm 1½ spsk. olie, steg persillerod, kartoffel, hvidløg og gulerod i ca. 2 minutter, tilsæt porre/forårsløg og rosenkål og steg videre i ca. 2 – 3 minutter
4. Tilsæt kødet, cherrytomater og østerssauce, varm igennem

Smag til med salt, peber og evt. østerssauce

### ***Tilbehør:***

Man kan sagtens anvende en rest af andre grøntsager, til denne velsmagende og fedtfattige ret

## ***Skinkestrimler og rodfrugter - med østerssauce***

(2 personer)



Server denne lækre ret, rygende varm, direkte fra sauteerpanden