

Ingredienser:

375 g svinemørbrad
250 g ægnudler (helst kinesiske) eller ris
1 spsk. olie
½ bundt forårsløg
1-2 fed knust hvidløg
Salt

Sauce:

¾ dl tomatketchup
1-2 spsk. stærk chilisaucе (efter smag)
1 ½ dl varmt vand

Tilberedning:

1. Kog nudlerne efter instruktion på pakningen. Når de er færdige hældes vandet fra, og de dryppes godt af. Kom dem i en skål og stænk med 1 dl olie. Bland godt, dæk til og stil til side
2. I en skål blandes tomatketchup, chilisaucе og vand. Stil til side
3. Kødets renses for evt. sener, etc. og skæres i tynde skiver
4. Opvarm 2 dl olie i en wok eller sautepande (skal være meget varm)
5. Tilsæt kød, hvidløg og forårsløg, steg til kødet er let brunet
6. Tilsæt saucen og rør rundt til det er godt blandet
7. Tilsæt nudler, bland det hele godt, til det er rygende varmt
8. Smag evt. til med salt

Man kan erstatte nudlerne med kolde kogte Basmati ris

Tips

Mange kan lide lidt ekstra sauce. Tilsæt da saucen
2-3 dl kyllingefond (bouillon) samt ekstra krydderier

Svinekød med stærk sauce

(3 personer)

