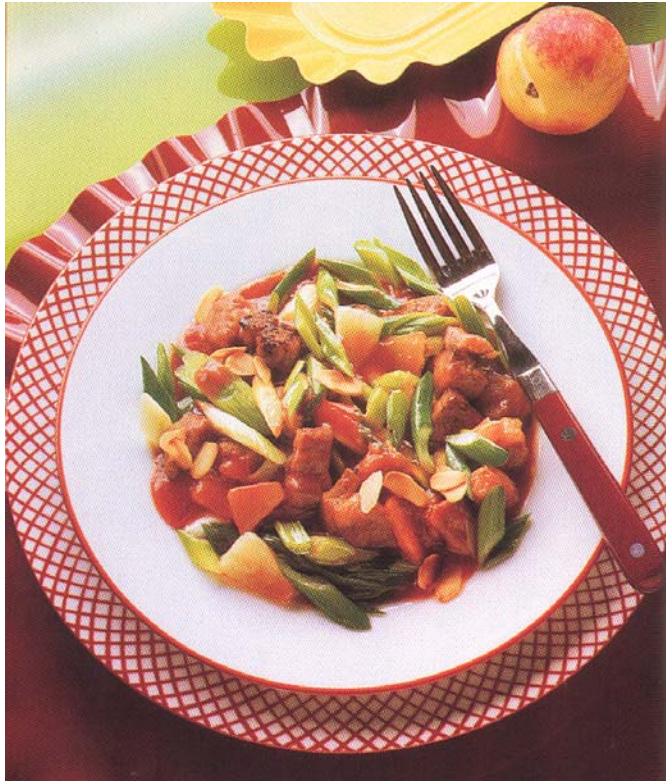


HURTIG MØRBRADRET



4 personer

250 g mørbrad
2 spsk. soja
3 spsk. sherry
2 hakkede fed hvidløg
1 knsp. stødt ingefær
1 spsk. maizena
2 spsk. chilisaUCE
2 spsk. friske ananasterninger
2 bdt. forårsløg
2 spsk. olie
salt

Skær kødet i 1½ cm terninger.

Rør soja, sherry, hvidløg, ingefær og maizena sammen og vend kødstykkerne i.

Bland ananas og chili.

Skær forårsløgene i let skrå stykker.

Steg forårsløgene i halvdelen af olien ca. 1 min.

Drys med salt og læg dem i et fad.

Steg kødet i resten af olien ca. 2 min.

Tilsæt ananasblandingen og varm det godt igennem.

Bland med forårsløgene.

Tilbehør: løse ris