

HOVEDRET

Svinemørbrad i sur og sød sauce m. ris.

Marinade:

- 1 spsk. *Kinesisk sojasauce*
- 1 stk. *Æggeblomme*
- 1 spsk. *Maizena*
- Ca. 500 gr. *Svinemørbrad*

Antal personer: 4

Løse ris:

- 4 dl. *Løse ris*
- 6 dl. *Vand*
- 1-1½ tsk. *Groft salt*

Stegning af kød:

- 2 tsk. *Maizena*
- 25 gr. *Margarine*
- 1 tsk. *Groft salt*
- 1 ds. *Ananas i lage (ca. 340 gr.)*
- 1 ds. *Bambusskud*
- 2 fed. *Hvidløg (finthakkede)*
- Ca. 150 gr. *Løg (grofthakket)*
- 1 stk. *Gul peberfrugt*

Sur og sød sauce:

- 2 tsk. *Maizena*
- 4 spsk. *Vand*
- 4 spsk. *Ananaslage*
- 2 spsk. *Hvidvinseddike*
- 2 spsk. *Brun farin*
- 2 spsk. *Tomatketchup*
- 2 spsk. *Kinesisk sojasauce*
- 2 spsk. *Sala Brava*
- ½ tsk. *Groft salt*

Fremgangsmåde:

Marinade

Rør ingredienserne til marinaden sammen. Fjern »sølvseener« fra mørbraden og skær den i ca. 1 - 2 cm tykke skiver og bank dem flade. Skær dem i mindre stykker, ca. 2 x 3 cm.

Læg dem i en plastpose og hæld marianden over. Masser kødet blidt med marinaden. Lad kødet trække i køleskabet i ca. 1 time, vend gerne posen et par gange.

Løse ris

Kom ris i kogende vand tilsat salt og kog dem ved svag varme og under låg i ca. 12 min. Tag risen fra varmen og lad dem trække, stadig under låg, i ca. 12 min.

Stegning af kød

Vend det marinerede kød i maizena. Lad margarinen blive gyldent i en stegegyrde. Steg kødstykkerne i ca. 1 min., ad flere gange. Tag dem op. Hæld ananasskiverne til afdrypning i en sigte, (gem saften). Skær frugten i mindre stykker. Hæld væden fra bambusskuddene og skær dem evt. i mindre stykker. Svits hvidløg og det grofthakkede løg i smeltet margarine i gryden. Skær peberfrugt i mindre stykker og svits dem og bambusskud med i ca. 1 min., tilsæt til sidst ananas.

Sur-sød sauce

Rør ingredienserne til saucen sammen og kom blandingen i gryden. Bring retten i kog under omrøring. Tilsæt kødet og varm retten godt igennem.

Smag til, om nødvendigt, med mere salt og peber.