

14. Wok ret med skinkestrimler og mangochutney

Ingredienser

600 g wokstrimler
6 tsk. olie
250 g champignon, i skiver
200 g bladselleri, i tynde skrå skiver
200 g rødløg, i tynde skiver på langs
300 g fintsnittet spidskål eller kinakål

Mangochutney

2 fed hakket hvidløg
4 tsk. hakket frisk ingefær
4 spsk. soyasauce
4 spsk. mangochutney
1 dl vand
lidt frisk chili eller chilipasta

Bland en sauce af hvidløg, ingefær, soyasauce, mangochutney, vand og chili og lad den trække, mens retten tilberedes.

Steg kødet i 3 tsk. olie ved høj varme i en wok, til det har taget lidt farve. Tag kødet op.

Kom det sidste olie i wokken, steg grøntsagerne til de er møre og faldet lidt sammen.

Bland kødet i og hæld sauce over. Varm retten igennem.

Servér med løse ris, kogt efter anvisning på pakken.

