

Sertéshúsos tofu saigoni módra

Hozzávalók : 25 dkg sertéscomb
80 dkg friss tofu
1 evőkanál hallé
1 evőkanál prémium szójaszósz
1/2 teáskanál glutamát
1/2 teáskanál pirospaprika
só bors ízlés szerint
étolaj a sütéshez

Elkészítés módja:

A sertéshúst vékony csíkokra vágjuk, hallével szójaszósszal glutamáttal pirospaprikával pácoljuk, egy órán át pihentetjük. A tofut 2 cm-es kockákra vágjuk, és serpenyőben forró olajban aranybarnára megsütjük és tányérba szedjük. Ezután a hússal is ugyan ezt tesszük. Mikor a hús pirosra sült, áttesszük egy fazékba a tofuval együtt úgy, hogy a tofu legyen alul, és további 10 - 15 percig főzzük. Ha a tofu nem enged elég levet, egy 1/2 dl vizet öntsünk rá. Ízlés szerint tovább ízesíthetjük szójaszósszal, hallével, sóval borssal, esetleg darált chilipaprikával jázmin rizzsel tálaljuk.

Javaslat: Főzés közben hozzáadhatunk négybevágott friss paradicsomot vagy zúzott fokhagymát!!!

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC