

# Opskrifter

## Indbagt svinekød i sur-sødsovs

Opskriften er beregnet til 20 personer.

### Der skal bruges:

2 kg svinekød i tern  
2 røde peberfrugter  
2 grønne peberfrugter  
2 store gulerødder  
1 blegselleri  
1 blomkål  
600 gram ananas  
4 tsk. salt  
10 spsk. sukker  
4 tsk. mørk soja  
16 spsk. tomatketchup  
8 fed hvidløg  
10 tsk. eddike

### Til marinade:

1 tsk. sort peber  
10 spsk. soja

### Til friturestegning:

4 liter fritureolie  
300 gram kartoffelmel  
3 æg

### Sådan gør man:

Læg kødet i en stor skål og hæld marinaden (peber og soja) i og bland det grundigt. Lad det stå i 15-20 minutter. Imens skal alle grøntsagerne skæres i mindre stykker. Steg alle grøntsagerne i lidt olie. De skal ikke være helt gennemstegte. Tilsæt derefter krydderierne, soja, ketchup og eddike.

Hæld marinaden fra kødet. Sørg for at få så meget som muligt af.

Varm olien op. Når en tændstik syder, er den varm nok.

Pisk æggene sammen. Først dyppes kødet i æggeblandingen og derefter i kartoffelmel. Læg de panerede kødstykker i den varme olie. Ikke for mange af gangen, eller bliver olien for kold. Kog i ca. 3 minutter, eller til kødstykkerne er gyldne. Læg dem på et stykke køkkenrulle så de kan dryppe af. Server med den varme grøntsags-sur-søde sovs.

Retten kan spises med kogte ris.

## Kinesisk nudelsuppe

Opskriften er beregnet til 4 personer.

### Der skal bruges:

300 gram kyllingebryst eller filet  
1 spsk. soja  
1 spsk. sherry (kan erstattes med 1 spsk. sherryeddike og 1 spsk. sukker)  
2 forårsløg  
50 gram champignon  
50 gram nudler (man kan bruge glas- eller ægnudler)  
½ liter kyllingebouillon (evt. vand + terning)  
salt (hvis det behøves, smag dig frem)  
peber

Sådan gør man:

Skær kødet i strimler. Læg det i en skål og hæld soja og sherry over. Drys friskkværnet peber over og bland det hele grundigt. Lad det stå i ca. 15 minutter.

Imens skæres forårsløg og champignon i mindre skiver.

Kog nudlerne i kyllingebouillon i så lang tid som der står på pakken. Tilsæt grøntsagerne og kødet og lad det koge i ca. 5 minutter.

Hvis det er rigtigt skal retten spises med pinde. Først spises de faste ingredienser og derefter drikker man suppen af skålen.