



Fläskgryta med katrinplommon och cashewnötter

Ingredienser 4 personer

400 g	fläskkött, strimlat, magert (från bog)
0,75 dl	japansk soja, gärna tamari
1 msk	sesamolja
2 st	vitlösklyftor
1 dl	katrinplommon, strimlade (75 g)
2 msk	ingefära, riven
1 dl	vatten
1 knippa	salladslök
1 dl	cashewnötter, osaltade, rostade

Tillbehör:

300 g	nudlar
-------	--------

Tillagning

Smakrikt fläskkött från bogen med katrinplommon och knapriga cashewnötter smakar gott till nudlar.

1. Blanda köttet med soja och hetta upp sesamoljan i en stekpanna. Bryn köttet på ganska hög värme.
2. Pressa ner vitlösklyftorna och lägg i katrinplommonen. Låt steka 2–3 min.
3. Tillsätt ingefära och vatten. Rör om och låt sjuda 1–2 min.
4. Strimla salladslöken och strö över den och cashewnötterna. Servera med nudlar.