

Possupyörkät aasialaisessa kastikkeessa

10 hengelle

- 1,5 kg perinteinen possupyörkkä
- 1 kg kasvissuikale: porkkana, valkokaali, paprika
rypsiöljyä paistamiseen
- 500 g teriyaki-kastike
- 150 g chilikastike
- 600 ml vesi
- 2 kpl kanaliemikuutio
- 20 g hunaja
- 200 g kevätsipuli
- 40 g seesaminsiemen

Kuumenna possupyörkät uunissa 170 astetta, 6-8 min. Paista kasvissuikaleita 2-3 min öljyssä pannulla. Lisää kuumat possupyörkät, teriyakikastike, chilikastike, vesi, kanaliemikuutio ja hunaja. Hauduta 3-4 min. Viipaloi kevätsipuli ohuelti. Viimeistele possupyörkät ja kasvikset kevätsipulilla ja seesaminsiemenillä. Tarjoa keitetyn jasmiiniriisin kanssa.



LAGERBLAD FOODS

LAGERBLAD FOODS

www.lagerbladfoods.fi