

Pak choi i østerssauce

Opskrift til 4 personer, hvis tilbehør

Ingredienser

- 2 pak choi
- 2 spsk. sesamolie
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk. soya, meget gerne thin soya som er mindre saltet
- 3 spsk. østerssauce
- 1 lille spsk. sukker

Sådan gør du

1. Skær pak choi over på langs (behold enden på) og skyl dem godt. Kom dem i en skål og hæld kogende vand over dem. Lad dem ligge sådan imens du laver din marinade:
2. Kom olie, revet hvidløg, soyasauce, østerssauce og sukker i en skål og rør det sammen
3. Dræn så pak choi og steg dem på en pande i lidt olie og steg dem i 3 minutters tid på hver side
4. Hæld så marinaden over og lad dem ligge i denne på panden og simre videre i 5 minutters tid
5. Server med hakket saltede peanuts