

# Moo Pad King

## (Wokat fläsk med ingefära)

### Ingredienser

**3 msk olja**

**2 finhackade vitlöksklyftor**

**150 g fläskkött utan ben, mycket fint skivat**

**2-3 st woodear svampar, blötlagda och grovstrimlade**

**5cm ingefära, skalad och finstrimlad**

**1 msk ljus soya och 1 msk mörk soya**

**½ tsk palmsocker**

**2 msk buljong**

**1 msk fisksås**

**1 liten lök, klyftad**

**1-2 röda chilies, finstrimlade**

**2 vårlökar, det gröna i 2cm's bitar**

Börja med att steka vitlöken i oljan gyllenbrun.

Tillsätt köttet, rör om och stek tills köttet är genomstekt.

Tillsätt svamp och ingefära och rör om hela tiden.

Rör om ordentligt efter varje ny ingrediens som kommer i pannan.

Tillsätt soyan, sockret, buljongen, fisksåsen, löken och chilin.

Stek ytterligare några sekunder och lägg upp på uppläggningsfat.

Garnera med vårlöken och krydda med vitpeppar.

ASIAN SARI SARI STORE



Manila Livs