

Sauterade grönsaker i ostronsås

(Phad Phak Nam Man Hoy)

2 msk hackad vitlök
4 msk olja
600 gr skivade grönsaker - vitkål, broccoli, squash, brysselkål
1 msk ljus soja
5 msk ostronsås
peppar

Bryn vitlöken i oljan på stark värme. Tillsätt grönsakerna och rör om kraftigt. Om det ser torrt ut kan man stänka i lite vatten. Täck över i ett par sekunder. Rör ned sojan och ostronsåsen, smaka av med peppar. Täck över och låt puttra i 3 minuter på medelvärme. Serveras som tillbehör till köttretter.



Vikengatan 16 | 054-24 06 20 | Öppet alla dagar
<http://www.manilalivs.com/>