



Fest



4 portioner

- ♣ 500 g fläskfilé
- ♣ 2 apelsiner
matfett till stekning
1–2 dl vatten
1 hönsbuljongtärning
2 krm ingefära
2–3 msk mango chutney
2 msk maizenamjöl
1 tsk soja
salt och peppar

Putsa fläskfilén och skär den i skivor. Borsta en av apelsinerna i varmt vatten och torka den. Skala av det gula med t ex en potatis-skalare och skär det i tunna strimlor. Dela apelsinen och pressa ur saften. Skala den andra apelsinen och skär den i skivor. ~

Bryn köttet. Späd med vatten och apelsinsaft, smula ner buljongtärningen, rör om och koka ca 5 minuter. Tillsätt ingefära och mango chutney. Rör ut Maizena i lite kallt vatten till redning och vispa ner den. Smaka av med soja, salt och peppar. Lägg på skalstrimlor och apelsinskivor och hetta upp. Servera med ris.