

Paistettu possunkylki kimchin kanssa

kokonaisaika **60 min** 10 min esivalmistelut 20 min marinointi 30 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

1.760 kJ / 423 kcal

Rasva: **30,8 g** Proteiini: **20,8 g**

Hiilihydraatit: **11,4 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g	ohuita possunkylkiviipaleita suolaa, vastajauhettua pippuria
1	sipuli
80 g	suippokaalia (tai kiinankaalia) (2–3 lehteä)
3 rkl	<u>Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille</u>
1 rkl	sokeria
1 tl	worcesterkastiketta (tai osterikastiketta)
2,5 rkl	valkoisia seesaminsiemeniä
1 rkl	öljyä

VALMISTUS

Vaihe 1

Leikkaa liha sopiviksi suupaloiksi. Mausta suolalla ja pippurilla.

Vaihe 2

Kuori sipuli ja leikkaa ohuiksi, noin 8 mm paksuiksi renkaiksi. Pese kaali, taputtele kuivaksi ja leikkaa 3–4 cm:n kokoisiksi paloiksi.

Vaihe 3

Lisää lihan ja sipulin sekaan Kikkoman Chilikastike Kimchille, sokeri, worcesterkastike ja valkoiset seesaminsiemenet. Anna marinoitua noin 20 minuutin ajan.

Vaihe 4

Kuumenna öljy pannussa ja paista liha-sipulisekoitus. Kun liha on kypsää, lisää kaali. Paista, kunnes kaali pehmenee. Ruoka on valmis tarjottavaksi. Lisäkkeeksi sopii hyvin riisi.