

CHOP SUEY

A kínai büfék és éttermek egyik kedvenc fogása, de otthon is könnyen elkészíthető ez a hagyományos étel.

Hozzávalók:

- 35 dkg babcsíra
- 1 tojás
- 15 dkg bármilyen hús
- 4 evőkanál olaj
- 2 ek szójaszószt
- 1 tk só
- 1,5 tk cukor
- 2 ek fehérbor
- 1 ek paradicsompüré
- 4 ek tyúkleves
- 1 csipet bors
- 2 ek disznózsír
- 4 szál zöldhagyma
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 szelet gyömbérgyökér, finomra vágva

A felvert tojásból süssön vékony omlettet, majd tegye félre. Vágja nagyon vékony csíkokra a húst, majd erős tűzön 2 evőkanál olajon pirítsa 2 percre. Adja hozzá a cukrot, a szójaszószt, a paradicsompürét és a bor felét, majd pirítsa még fél percre. Ezután öntse bele a tyúklevest, szórja meg borssal és forralja fel. Fél perc kevergetés után vegye le a tűzről és tegye félre.

A serpenyőben megmelegített zsíron pirítsa fél percre nagy lángon a vékony karikákra vágott hagymát, a zúzott fokhagymát és a gyömbért. Adja hozzá a babcsírat, sózza meg, majd pirítsa még 2 percre. Adja hozzá a húst a saftjával együtt, és állandó kevergetés mellett párolja még másfél percre.

Tálaláskor az omlettet egészben vagy darabokban szórja a tetejére