

JIAB'S FAVORITER

Stekt marinerat kött

800 g fläskkött eller biff som skärs i strimlor

Marinad:

- 1 tsk salt
- 1 msk Rosdee med fläksmak
- 1 msk palmsocker
- 1 tsk peppar
- 1 msk ostronsås
- 1 msk vita sesamfrön
- 2 msk svampsoja
- 1 msk fisksås



Blanda ihop alla ingredienserna till marinaden. Lägg i det strimlade köttet och låt det marinera i 2 timmar. Stek sedan köttet i olja.

Servera med jasminris eller klibbigt ris.

Det smakar gott med sweet chili sauce eller Srirachasås till. Det är även gott att ha Som Tam (papayasallad) till detta.