KIKKOMAN

Boczek wieprzowy stir-fry z kimchi

Czas ogółem **60 min** **10 min** Czas przygotowania **20 min** Czas marynowania **30 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.760 kJ / 423 kcal

Tłuszcz: **30,8 g** Białko: **20,8 g**
Węglowodany: **11,4 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

200 g	cienko pokrojonego boczku wieprzowego (lub steków minutowych)
	sól, świeżo mielony pieprz
1	cebula
80 g	kapusty stożkowej (lub pekińskiej) (2–3 liście)
3 łyżki	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
1 łyżka	cukru
1 łyżeczka	sosu Worcester (lub sosu ostrygowego)
2,5 łyżki	ziaren białego sezamu
1 łyżka	oleju roślinnego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pokrój boczek na niewielkie kawałki i przypraw go solą i pieprzem.

Krok 2

Obierz cebulę i posiekaj ją na krążki grubości ok. 8 mm. Umyj kapustę, osusz i pokrój na 3–4-centymetrowe kawałki.

Krok 3

Wymieszaj mięso i cebulę z Sos z chili do kimchi Kikkoman, cukrem, sosem Worcester i ziarnami białego sezamu, następnie marynuj przez ok. 20 minut.

Krok 4

Rozgrzej na patelni olej i smaż boczek z cebulą i dodatkami. Kiedy mięso będzie usmażone, dodaj kapustę i smaż do miękkości, następnie podawaj. To danie smakuje doskonale z ryżem.