

Kinesisk skolefrokost

Kolde glasnudler med agurk

Ingredienser:

Agurk, glasnudler, forårsløg, sesamolie, riseddike, soya.

- Vask agurken og skær den i kvarte på langs og derefter i ca. 2 cm. brede stykker. Træk lidt saft ud af agurkestykkerne med salt og skyl dem derefter. Ryst vandet fra, og placér stykkerne i en skål.
- Placer glasnudlerne i en gryde og hæld kogende vand på. Efter tre minutter flyttes nudlerne til en gryde med koldt vand, til de er kolde. Skyl nudlerne, og læg dem over agurkestykkerne.
- Drys finthakkede forårsløg over nudler og agurk, vend lidt sesamolie, riseddike og soya i, og bland det hele godt sammen.

Karakteristika: Retten er sprød og forfriskende i smagen.

Braiseret kylling med spidskommen

Ingredienser:

Kylling, stødt spidskommen, forårsløg, ingefær, kinesisk Shaoxing risvin (kan købes i asiatiske supermarkeder), solsikkeolie, salt, sukker, soya.

- Skær kyllingen ud i mundrette stykker og vend stykkerne i kogende vand, for at rense kødet.
- Mariner kødet i lidt risvin, sukker og soya.
- Varm olien i en wok (eller stor pande) ved høj varme, steg kyllingestykkerne og tilføj vand når kyllingestykkerne er brunede.
- Skru blusset ned til mellem, tilføj finthakket forårsløg og ingefær. Lad det simre til vandet er kogt væk og tilføj spidskommen (og salt, hvis nødvendigt).
- Servér på et fad.

Karakteristika: Kødet i den færdige ret skal være brunt uden på og have taget spidskommen smagen til sig.

Sauteret svinekød med kartoffelskiver

Ingredienser:

Kartofler, tyndskåret magert svinekød (i kvadratiske skiver ca. 3 cm. brede og 7-8 mm. tykke), forårsløg, ingefær, grøn og rød frisk chilipeber, kinesisk Shaoxing risvin (kan købes i asiatiske supermarkeder), solsikkeolie, riseddike, hvid peber, salt, lys soya.

- Skær kødet ud og marinér det i lidt risvin. Skræl kartoflerne og skær dem i ca. 7-8 mm. tykke skiver.
- Varm solsikkeolien på en pande under høj varme og tilsæt svinekødet.
- Når kødet begynder at tage lidt farve, tilsættes kartoffelskiverne, den fintskårne chilipeber, finthakket forårsløg og ingefær. Tilføj lidt lys soya, hvid peber og salt.
- Steg indtil kartoffelskiverne bliver bløde. Tilføj lidt riseddike og vend det hele sammen og servér.