

SUKIYAKI

Ingredienser:

300	g.	fint oksekød
2	ps.	bønnespirer
360	g.	porrer
1		aubergine
400	g.	kinakål
2		gulerødder
2		løg
6		svampe
6		æg
3	dl.	soya
2	dl.	vin
3	spsk.	sukker
1	dl.	vand

ris

Opskrift:

Oksekødet skæres i tynde strimler Skyl bønnespirerne Alle grøntsager og svampe skæres i tynde skiver. Dog skæres kinakålen i strimler på skrå.

Soya, vin, sukker og vand blandes i en gryde og varmes op til kogepunktet.

Varm en pande op. Smelt lidt fedt eller margarine herpå. Hæld den varme suppe i panden. Kødet tilsættes uden at det klumper sammen. Lidt efter tilsættes grøntsagerne. Kogetiden afhænger af, hvor meget man ønsker kødet og grøntsagerne kogt.

Panden tages af varmen og maden serveres straks. Hver person slår et æg ud i en lille skål. Pisk ægget let sammen. Heri dypes lidt af kødet og grøntsagerne.