

Filippinsk sisig med svinekød, soja og chili

Samlet tid **45 min.** 15 min. Arbejdstid **30 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

120 ml	planteolie
1,8 kg	svinenakke, skåret i små tern
500 g	yllingelever, finthakket
8	fed hvidløg, finthakket
300 g	løg, finthakket
30 g	chili, finthakket
200 ml	<u>Kikkoman naturligt brygget sojasauce med mindre salt</u>
100 ml	riseddike
100 ml	citronsaft
200 g	mayonnaise
Derudover:	
10	tortilla-wraps, skåret i kvarte og ristet let på en tør pande (ca. 600 g)
10	æg, str. M
50 ml	olie
	Salt efter smag og behag
Pynt:	
	Grøn chili, grofthakket

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Opvarm olie på en varm pande (f.eks. en kipsteger). Tilsæt svinenakken og lever, og steg i 8-10 minutter, indtil kødet er brunet godt af.

Step 2

Tilsæt hvidløg, løg og chili og steg i 4-5 minutter, indtil de er bløde og aromatiske.

Step 3

Hæld Kikkoman sojasauce med mindre salt, eddike og citronsaft på panden, og lad det simre ved lav varme i 15 minutter, så smagsnoterne bliver blandet godt sammen. Fjern panden fra varmen, og rør mayonnaisen i, indtil konsistensen er cremet.

Step 4

Opvarm imens olie på en stor stegepande eller på en grillplade. Slå æggene ud et efter et, og steg dem i 3-4 minutter. Smag de stegte æg til med salt.

Step 5

Top det varme kød med de stegte æg og grøn chili, og server med de kvarte tortillas.