KIKKOMAN

Grydestegt svinebryst

Samlet tid **4 min.**

Næringsindhold:
3.548 kJ / 847 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

Bouillon til at koge kødet i (mængden er vejledende og skal afpasses, så alle kødstykker i gryden er dækket med bouillon):

300 ml	sake (eller hvidvin)
6 spsk.	sukker
120 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2	fed hvidløg
1 stk.	ingefær (ca. 4 cm)
500 g	svinebryst eller svinenakke
2 spsk.	planteolie
20 g	mellemstærk sennep
200 g	spinat
60 g	fine grønne bønner

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Kog 800 ml vand, sake, sukker og sojasauce op til en bouillon til at koge kødet i. Pil hvidløget, skræl ingefæren, hak begge dele fint, og kom det i bouillonen.

Step 2

Dup svinebrystet tørt, og skær det i ca. 5-6 cm store tern. Varm olien op i en stegegryde, og svits kødternene på alle sider ved høj varme (de skal stadig være rå indeni). Skyl kødternene i meget varmt vand, og fjern det overskydende fedt. Hæld bouillonen i en trykkoger, og lad kødternene simre deri i ca. 40-45 minutter. Stil gryden på køl natten over.

Step 3

Fjern fedtet fra overfladen, varm bouillonen op, tag svineternene op, og hold dem varme. Sigt bouillonen igennem en fin si, varm den op igen, og kog den ind, til den har den ønskede konsistens. Krydr saucen med sennep. Pluk, skyl og blancher spinaten og bønnerne. Anret svinebryststykkerne sammen med spinaten og bønnerne, og dryp med saucen inden servering.