## Wok i sursøt saus

**Sursøt saus**

3 ss sukker

3 ss soyasaus

2 ss kvitvinseddik

1 ss tomatpurè

1 dl hønsebuljong

(vatn + buljongterning)

ananas-safta frå boksen

*1 ss maisenna som er rørt ut i 3 ss vatn*

**Du treng:**

2 kyllingfiletar

½ raud paprika

½ grøn paprika
1 liten lauk

2 gulrøter

olje til steiking

½ ts finhakka ingefær

½ ts finhakka frisk chili

½ boks bambusskudd

1 liten boks ananas (Ta vare på safta frå ananasboksen)

Ris eller nudlar

**Slik gjer du:**

1. Skjer kyllingfiletane i tynne strimler. Skjer paprika og lauk i bitar. Skjer gulrot i skiver. Finhakk chili og ingefær. Kutt ananasen i bitar.

2. Varm olja i ei wokpanne.

3. Begynn å steikje kyllingkjøtet og brun det raskt ved høg temperatur.

4. Ha i paprikabitar, lauk, gulrot, ingefær og chili og la det surre til paprikaen er nesten

møyr. Legg i bambusskudd og ananasbitar til slutt.

5. Tilsett ananassaft + alle ingrediensane til sursøt saus, bortsett frå maisenna, i wokpanna. Varm raskt opp og deretter tilsett maisenna som er rørt ut i litt kaldt vatn. Kok opp før servering.

6. Server retten med kokt ris eller nudlar – sjå porsjonsforklaring og

framgangsmåte på pakka.

