Pok Choi on fire

地獄火



Zutaten:

- *500g Pak Choi*
- *5x Knoblauchzehen (grob gehackt)*
- *2x Peperoni (rot, nicht zu scharf)*
- *2x TL Chilibohnensauce*
- *1x TL Palmzucker*
- *1x TL Fischsauce*
- *3x TL Austernsauce*
- *6x EL Wasser*
- *Erdnussöl*

Anleitung:

• Die weißen Teile vom Pak Choi in Rauten, die grünen Teile in Streifen schneiden.

• Knoblauch & Peperoni grob hacken, mit der Chilibohnensauce, Palmzucker, Fischsaue und der Austernsauce vermischen.

• Pok Choi mit der Saucenmischung in eine Schüssel geben, dann das Wasser zugeben.

• Einen Wok erhitzen bis er raucht, Erdnussöl zugeben und auf starker Hitze lassen, dann mit Schwung den Schüsselinhalt in den Wok geben. Vorsicht Stichflamme!!!

• Ca. 1 Minute Pfannenrühren und sofort servieren.

infernal-fire