



Hunajakanawokki

4 annosta

600 g suikalelihaa, broileria tai porsasta

1-2 rkl öljyä

1-2 ps (noin 600 g) pakastettuja wokkikasviksia

suolaa, mustapippuria

Kastike:

1 dl vettä

2 rkl soijakastiketta

1/2 rkl maissitärkkelystä

1 tl inkivääriä

4 rkl SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa

Ruskista liha kypsäksi öljyssä sekoittaen ja nosta odottamaan. Lisää kasvikset samaan pannuun ja kypsennä varovasti sekoittaen 1-2 min. Yhdistä liha kasviksiin. Mausta.

Sekoita kastikeaineet ja valuta joukkoon. Sekoita ja kiehauta. Tarjoa hunajakanawokki sellaisenaan tai keitetyn riisin lisänä.