

# Strimler af skinkekød hot chili style med grønne bønner, majs

## Receptnummer:

080001

## Råvarer:

<b>Kg</b>	<b>%</b>	<b>Varenummer</b>
0,800	65,67	Mager skinke strimler (tynde strimler)
0,100	8,20	Grønne bønner
0,100	8,20	Manges tout ærter
0,100	8,20	Majs fra dåse
<b>0,120</b>	<b>9,84</b>	<b>Hela Gusto Mexicana 239331</b>
<b>1,220</b>	<b>100,11</b>	<b>Total</b>

## Arbejdsgang:

Om denne ret laves på grill i Weber "wok" eller i køkkenet skal panden være rygende varm. Alle ingredienserne blandes.

På den varme wok kommes lidt olie og herpå kød og grøntsager steges godt af ca. 5-8 minutter til kødet er gennemstegt. Hvis kødet begynder at koge tages kød og grøntsager blot op og saucen koges ind til under det halve heri kommes kød og grøntsager igen.

Ved anretning vendes bønnespire, krydderurterne i retten serveres med ris eller kogte nudler.