



ASIATISKT

Mao Zedongs kokta fläsk

Kock: **Karin Högberg** Tid: **100 min** Portioner: **2-4**



Det här blev väldigt gott! Den här typen av kokt fläsk sägs ha varit Mao Zedongs favorit...numera även min.

Till fläsket serverade jag Krispig äppelsallad med mynta och salladslök.



INGREDIENSER

500 g sidfläsk
5 cm färsk ingefära
2 msk rödvinsvinäger
4 tsk socker
2 st stjärnanis
1 muskotnöt
2 kanelstänger
3 lagerblad
3 kryddnejlikor

Garnering

1 kruka koriander
2 dl jordnötter

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär sidfläsket i ca 3x3 centimeter stora bitar. Skala ingefäran och skär den i tunna skivor. Lägg köttet i en wook och fyll med vatten så att det täcker fläsket. Koka upp och skumma av.
- 2** Tillsätt därefter samtliga ingredienser, sänk temperaturen och låt fläskt sjuda i ca en timme. Tag bort kryddorna och höj temperaturen. Låt sjuda tills vätskan reducerats och såsen är trögflytande.