

Χοιρινό stir-fry γλυκόξινο

Υλικά

- 1kg χοιρινό σε λεπτές λωρίδες (σπάλα ή μπούτι)
- **300g Σάλτσα Γλυκόξινη (Κωδ. 50609)**
- **15g Καρύκευμα Ήπειρος (Κωδ. 42210)**
- 200g πιπεριές πράσινες/κόκκινες
- 2 κ. σ. κόλιανδρος φρέσκος
- 100g φύτρες φασολιού
- 200g καλαμπόκι mini
- 1 κ. σ. σησαμέλαιο

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το χοιρινό με το Καρύκευμα Ήπειρος και προσθέτουμε τη σάλτσα και τις πιπεριές κομμένες σε στικ.
2. Απλώνουμε σε δισκάκι και από πάνω προσθέτουμε τις φύτρες, τα καλαμπόκια κομμένα στη μέση και τον κόλιανδρο ψιλοκομμένο. Τέλος, αρωματίζουμε με το σησαμέλαιο.

Οδηγίες ψησίματος

Μαγειρεύουμε το παρασκεύασμα σε πολύ δυνατή φωτιά σε τηγάνι με λίγο λάδι (stir-fry) μέχρι να γλασάρει. Εναλλακτικά, σε πυρίμαχο σκεύος στο φούρνο στους 180 °C για 20 λεπτά περίπου.

