

# Jarl & Jettes opskriftkort ©

## Sur/søde kineserier

Min storebror Stig døde i 2007 og efterlod sig kone og en datter. Datteren Christina er gift med Karsten, bor i Slagelse/Skælskør området og har to børn. Patric(10) og Frederik (13). Vi ser dem engang imellem og sidst da vi var besøg sagde Patric til sin mor "Mor, onkel Jarl er jo næsten som en bedstefar" en bemærkning som gik lige ind på lystavlen ☺ Stig havde været igennem et par blodpropper og det var da også en blodprop der sagde stop. Han fik konstateret malersyndrom for mange år siden og var præget af det resten af sit liv. Han var i øvrigt meget glad for at være bedstefar.

**Resterne fra en and plukkes i små dele og lægges i en lage af én del god soyasauce (gerne mushroom flavoured dark soya sauce) og én del sherry. Det henstår i køleskab mindst 2 timer. Kødet tages op og vendes i Tempur-mel, som er japansk rismel, derefter skal de frituresteges. Man har i de to timer som kødet har marineret stegt en del grøntsager der er fintsnittet og består af:**

**1 rød peber og 1 grøn peber samt 100 g. gulerod, 300 g. blegselleri, 300g. blomkål, 300 g. ananas samt 4 fedhvidløg samt fremstillet en sursød sauce som består af 8 spsk. ketchup, 5 spsk. sukker, eller sukkererstatning der svare til samme mængde sukker. 2 tsk. salt samt 2 tsk. soyasauce og 5 tsk. eddike. Et lille løg samt lidt finthakket syltet ingefær. Svits det finthakkede løg til saucen i olie, tilsæt hakket ingefær og eddike og kog et par minutter . Rør maizenamel ud i 1 spsk. vand og rør det i gryden sammen med soya, tomatpure og bouillon. Kog saucen igennem og hold den varm.**

**Vend kødet i til allersidst og server.**

**Denne opskrift kan også bruges med svinekød eller oksekød!**

**Bon appetit !**