

Tandoori tælingarsvín

Marineringarvökvi:

2 tsk pressuð engiferrót
6-8 rif af pressuðum
hvítlauk

safi úr einni sítrónu

10-12 msk soyasósa

4-6 msk tandoori masala
(Rajah)

Steikist:

4-500 gr svínalundir

1 lítill blaðlaukur (púrri)

1 dós „water chestnuts“

1 græn paprika

2 rauðir laukar

2 gulrætur

olía til steikingar

4 kúfaðar msk hnetusmjör

4 kúfaðar msk hunang

2 msk kókosmjöl

Marinering

Skerðu kjötið í strimla og láttu liggja í marineringarvökvanum. Láttu kjötið marinerast í um 4 klst.

Steiking:

- Skerðu blaðlauk, papriku, lauk og gulrætur í strimla og vatnahneturnar í sneiðar.
- Settu 2 dl af olíu í Wok-pönnu og snöggsteiktu grænmetið, hverja tegund fyrir sig þannig að það verði frekar stinnt.
- Kjötið er steikt í áföngum.
- Þegar því er lokið þá er kjöti og grænmeti blandað saman á pönnuna.
- Bræddu saman hnetusmjör og hunang við vægan hita í potti og helltu yfir réttinn. Stráðu kókosmjöli yfir réttinn.
- Borið fram með hrísgrjónum og kókosmjöli í skálum. Sneiddir bananar bragðast ágætlega með þessu.
- Borðist með prjónum og gagnkynhneigðum aðila af gagnstæðu kyni.