Kinesisk svin i sursøt saus

Ingredienser



Innbakte, friterte svinefiletbiter:
♥ 2 svin indrefilet eller ytrefilet (ca. 1 kg)
♥ 4 egg
♥ 2 dl maisenna
♥ 3 ts salt
♥ 1 ts malt pepper
- - - -
♥ 5 dl avokadoolje (eller annen frityrolje, se tips)

Sursøt saus:
♥ 2 rødløk (eller gule løk)
♥ 1 rød paprika
♥ 1 grønn paprika
♥ 1 gul paprika
♥ 2 ss rapsolje
♥ 2 små bokser hermetisk ananas
♥ 1 dl ananasjuice (fra ananasboksene)
♥ 1 dl sukker
♥ 1 dl brunt sukker (demerara sukker)
♥ 1 dl eplecidereddik
♥ 1 dl ketchup
♥ 2 ss soyasaus
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 ts sennepspulver

♥ 2 ts maisenna
♥ 0,5 dl vann
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokt jasminris
♥ sesamfrø
♥ finhakket vårløk
♥ chiliflak (kan sløyfes)
♥ frisk koriander (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Innbakte, frityrstekte svinefiletbiter:
Skjær bort hinne og synlig fett fra svinefiletene og kutt dem deretter opp i mindre biter (ca. 4 x 4 cm).

Visp sammen eggene i en bolle. Ha maisenna, salt og pepper i en annen bolle. Bland godt.

Varm oljen i en panne med høye kanter.

Vend svinefiletbitene først i bollen med eggeblandingen, deretter i bollen med maisenna, og så på nytt i eggeblandingen. Legg svinefiletbitene deretter forsiktig i den varme oljen. Ikke stek for mange biter av gangen. Ha middels varme på platen, for svinefiletbitene trenger 6–10 minutter i den varme oljen for å bli gjennomstekte. Bruk en stekepinsett til å snu på svinefiletbitene et par ganger mens de steker.

Når svinefiletbitene er gylne og gjennomstekte legges de på et brett dekket med kjøkkenpapir. Gjenta med resten av svinefiletbitene, slik at de først vendes i eggeblanding, så i maisennablanding, og så på nytt i eggeblandingen, før de stekes i oljen.

Sursøt saus:
Kutt opp løk i striper og paprika i mellomstore biter. Ha dette i en panne med litt olje. Stek på middels varme i ca. 5 minutter, til løken blir blank og gyllen og paprikabitene begynner å bli møre.

Tilsett ananas i biter (spar på ananasjuicen fra hermetikkboksene).

Finn frem ingrediensene til sausen. Visp sammen ananasjuice, hvitt og brunt sukker, eplecidereddik, ketchup, soyasaus, hvitløkspulver og sennepspulver. Rør ut maisenna i litt kaldt vann og visp maisennavannet deretter inn i sausen. Smak til sausen med kvernet salt og pepper.

Hell sausen i pannen med grønnsakene og ananasen. Bland godt og vend deretter inn de friterte svinefiletbitene.

Hvis du har en stekepanne som tåler å settes i stekeovnen, kan du dekke den til med aluminiumsfolie og sette den midt i ovnen ved 175°C i 10 minutter. Ta pannen ut av ovnen og vend rundt på svinefiletbitene. Dekk pannen på nytt med aluminiumsfolie. Sett pannen tilbake i stekeovnen i 10 minutter til.

Alternativt kan du la stekepannen stå på kokeplaten med lokk på i ca. 15 minutter, slik at svinefiletbitene blir helt gjennomvarme og trekker til seg den gode sausen.

Juster tykkelsen på sausen med litt ekstra vann dersom den blir for tykk.

Servering:
Server svin i sursøt saus sammen med kokt jasminris.

Dryss over sesamfrø og finsnittet vårløk (og eventuelt chiliflak og frisk koriander).

Tips

♥ Til frityrstekingen har jeg her brukt avokadoolje. Det er en olje som tåler høy temperatur ved frityrsteking veldig bra, og som er nøytral på smak. En annen god olje å bruke til frityrsteking er peanøttolje. Både peanøttolje og avokadoolje er imidlertid nokså dyre produkter, og er på ingen måte nødvendig å bruke for å få et godt resultat. Det går kjempefint å bruke rapsolje, solsikkeolje eller annen nøytral matolje til frityrstekingen. Du kan eventuelt bruke noe avokadoolje og supplere med rapsolje.

♥ Det er meningen at sursøtsausen skal bli tykk og sticky, slik at den legger seg fint rundt de frityrstekte svinefiletbitene. Dersom du imidlertid skulle synes at det er for lite saus etter at du har vendt inn svinefiletbitene, kan du tilsette litt varmt vann for å spe ut sausen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kinesisk-svin-i-sursot-saus