

# Filippinsk fläskkarré med soja och chili

Total tid **45 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

Till rätten:

- 120 ml** matolja
- 1,8 kg** fläskkarré, skuren i små tärningar
- 500 g** kycklinglever, finhackad
- 8** vitlösklyftor, finhackade
- 300 g** lök, finhackad
- 30 g** chili, finhackad
- 200 ml** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås 43% mindre salt än i vanlig Kikkoman sojasås
- 100 ml** risvinäger
- 100 ml** citronjuice
- 200 g** majonnäs
- Övrigt:**
- 10** tortillabröd, delade i fyra delar och lätt rostade i en torr panna (ca 600 g)
- 10** ägg
- 50 ml** olja
- Salt efter smak
- Garnering:**
- Grön chili, grovhackad

## FÖRBEREDELSE

**Steg 1**

Värm oljan i en mycket stor stekpanna (t.ex. en stekpanna med lutning). Tillsätt fläskkarrén och levern och stek i 8–10 minuter tills det är välbrynt på alla sidor.

**Steg 2**

Tillsätt vitlök, lök och chili och fräs i 4–5 minuter tills de mjuknat.

**Steg 3**

Häll i Kikkoman sojasås med mindre salt, vinäger och citronjuice och låt sjuda på låg värme i 15 minuter så att smakerna kombineras. Ta bort stekpannan från värmen och rör ner majonnäsen tills en krämig konsistens uppnås.

**Steg 4**

Under tiden, värm oljan i en stor stekpanna eller på en stekhäll. Knäck i äggen ett i taget och stek i 3–4 minuter. Krydda de stekta äggen med salt.

**Steg 5**

Toppa det varma köttet med de stekta äggen och den gröna chilin och servera med tortillabröden.