



Kung Pao kana

🕒 30 minutit

🍴 neljale

KOOSTISOSAD

500 g kana kintsuliha

Marinaad:

2 sl sojakastet

1 tl maisitärklist

1 sl vett

Kaste:

4 sl sojakastet

**1 sl tumedat või
harilikku riisiäädikat**

1 sl suhkrut

0,5 dl vett

1 tl seesamiõli

Lisaks:

50 g maapähkleid

**4-5 kuivatatud
tšillikauna või 0,5 tl
tšillihelbeid**

1 tl sichuani pipart

1 sl riivitud ingverit

3 küüsluguküünt

1 sellerivars


**1 väike punane
paprika**

VALMISTAMINE

Sega kokku marinaadi koostisained. Lõika kana umbes 2-3 cm suurusteks kuubikuteks ja sega marinaadiga. Jäta maitsestuma, kuni ülejäänud komponentidega tegeled. Selleks sega kokku kastme koostisained, haki küüslauk, riivi ingver, viiluta seller ja roheline sibul. Lõika paprika suupärasteks tükkideks. Purusta sichuani pipar kergelt uhmrisk. Kuumuta vokkpanni või suuremal pannil veidi õli ja pruunista seal paari minuti jooksul maapähklid. Eemalda need pannilt ja tõsta pannile tšillikauna/tšillihelbed ja sichuani pipar. Kuumuta kergelt ja tamba tšillisid veidi pannilabidaga, et nad kergelt puruneksid ja rohkem maitset välja annaksid. Lisa küüslauk ja ingver ning sega läbi ja lisa kohe ka kana. Pruunista see kergelt ja lisa kohe köögiviljad, aga jäta veidi rohelist sibulat ka valmis toidule puistamiseks. Kuumuta segades 3-4 minutit, kuni köögiviljad on kuuma saanud, aga siiski veidi krõmpsud ja lisa viimasena kaste ning alguses pruunistatud pähklid. Sega paar minutit, kuni toit on kena ja läikiv ning serveeri koos aurutatud riisiga ja puista peale hakitud sibulat.

3 rohelse sibula vart veidi õli praadimiseks

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja

INSPIRATSIOON:

**WOK
STOP**

