

# Salsagryta

4 portioner

400 g      färsk skinka eller bog  
1 påse      färska eller frysta wokgrönsaker  
2 ½ dl      Kelda matlagningsgrädde  
1 msk      kinesisk soja  
4 msk      tacosås, hot eller medium  
Smör

Gör så här

Skär köttet i tunna strimlor.

Fräs först grönsakerna i smör i en stor stekpanna eller i en wokpanna. Ta upp det.

Bryn köttet i pannan.

tillsätt grädde och soja.

Låt det koka ihop några minuter.

Rör ner tacosåsen och grönsakerna.

Servera direkt med kokt jasminris, en klick matlagningsyoghurt och inlagda pepparfrukter.