

Filippinsk pork sisig med soya og chili

total tid **45 min.** 15 min. tilberedningstid 30 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Selve retten:

- 1,2 dl** vegetabilsk olje
 - 1,8 kg** svinenakke, skåret i små terninger
 - 500 g** kyllinglever, finhakket
 - 8** fedd hvitløk, finhakket
 - 300 g** løk, finhakket
 - 30 g** chili, finhakket
 - 2 dl** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus Med Mindre Salt 43 % Mindre Salt Enn Vanlig Kikkoman Soyasaus](#)
 - 1 dl** riseddik
 - 1 dl** sitronsaft
 - 200 g** majones
- Dessuten:**
- 10** tortillaer, delt i fire og lett ristet i en tørr panne (ca. 600 g)
 - 10** egg, størrelse M
 - 0,5 dl** olje
 - Salt til smak
- Garnityr:**
- Grønn chili, grovhakket

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp oljen i en veldig stor panne (f.eks. en vippestekepanne). Tilsett svinenakke og lever og stek i 8–10 minutter til alt er godt brunet på alle sider.

Steg 2

Tilsett hvitløk, løk og chili og sauter i 4–5 minutter til alt mykner og duftene slippes.

Steg 3

Hell i Kikkoman Soyasaus – Mindre salt, eddik og sitronsaft, og la det småkoke på lav varme i 15 minutter til smakene har satt seg. Ta pannen av varmen og rør inn majonesen til du får en kremete konsistens.

Steg 4

I mellomtiden, varm opp oljen i en stor stekepanne eller på en stekeplate. Knekk i eggene ett etter ett og stek dem i 3–4 minutter. Krydre de stekte eggene med salt.

Steg 5

Topp det varme kjøttet med stekte egg og grønn chili og server med tortillaene.