

Svarta lådan

600 g köttfärs
1 gul lök
1 purjolök
350 g vitkål
1 msk rapsolja
5 msk japansk soja
5 msk balsamvinäger
3 msk farinsocker
1 tsk chili- och vitlökssås eller
½-1 finhackad spansk peppar + 1 pressad vitlöksklyfta

Hacka löken. Strimla purjolök och vitkål. Stek lök och färs i olja tills den börjar ta färg. Lägg upp på fat och fortsätt fräsa vitkål och purjolök.

Blanda ner färsen i pannan. Krydda med soja, balsamvinäger, socker och chili- och vitlökssås. Koka ca 10 minuter under lock. Servera med ris och gurka

Ännu mer vitkål och det kan serveras med en brödbit och utan ris.

