



ÉDES-SAVANYÚ BORJÚ LASKAGOMBÁVAL ÉS RIZSTÉSZTÁVAL

TELJES ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ: 60 PERC – TELJES ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 30 PERC

FELSZERELÉS

- iCook 4 literes főzőedény fedővel
- iCook Wok
- kések
- zöldségreszelő

HOZZÁVALÓK

- 1 hagyma
- 1 édes piros paprika
- 1 édes sárga paprika
- 300 g laskagomba
- 600 g borjúsóz
- 250 g szeletelt konzervananász
- 1 fokhagymagerezd
- 30 g friss gyömbér
- 300 g rizstészta
- 100 ml extra szűz olívaolaj
- 50 g paradicsom, apróra vágva
- 2 evőkanál szójaszós
- 1 citrom leve

ELKÉSZÍTÉSI MÓD

1. Vágja a zöldségeket és gombákat csíkokra, darabolja fel a húst falatnyi darabokra, vágja az ananászt kockákra, tegye félre a levét a szószhoz, reszelje le a fokhagymát és a gyömbért.
2. Forrósítsa fel az olajat az iCook wokban, süssse a borjút 2–3 percig, vegye le a tűzről, és tegye félre.
3. Pirítsa meg a fokhagymát és a gyömbért, majd a gombákat és a zöldségeket. Adja hozzá az ananászt, és főzze 3–5 percig.
4. Keverje bele az apróra vágott paradicsomot, szójaszószt és citromlevet. Adja hozzá az ananászlevet az édesebb édes-savanyú íz érdekében.
5. Adja hozzá a húst és a tésztát a zöldségkeverékhez, keverjen mindent össze alaposan, és tálalja.

Amway üzleti vállalkozói tipp: Próbálja ki a receptet otthon, mielőtt közönségének is elkészítené. „Meg fog lepődni, hogy mennyivel könnyebb, ha már tartott egy főpróbát!”-mondja Cornel Robu, Amway üzleti vállalkozó.