

Bengts mångkulturella Pyttipanna (8 portioner)

4 paket á 200 gram fryst renskav/viltskav/tämad skinka
2 paket frysta wokgrönsaker
1 paket frysta champingioner
1 paket frusen lök
Ett par teskedar japansk soja
Några stänk av sötsur sås.
Olivolja



Börja med att bryna skaven/skinkan på en het stekhäll och lägga den i en separat skål.
Fräs ihop grönsakerna, champingionerna och löken i c:a 15-20 minuter.
Lägg i den brynta skaven/skinkan och stek ihop pyttipannan.
C:a 5 minuter före serveringen – stänk i ett par teskedar soja.
I samband med serveringen stänk på lite sötsur sås, men låt gästerna själva bestämma mängden.