



Ingredienser

1 løg
1/2 rød peberfrugt
1/2 gul peberfrugt
250 g grønne bønner
Olivenolie til stegning
Salt

Marinade:

1 spsk. soyasauce
1 spsk. brunt rørsukker
Lidt chiliflager

Beskrivelse

Marinade: Rør soyasauce, rørsukker og chiliflager sammen.

Kog bønnerne i letsaltet vand i 2 minutter. Kom dem herefter i koldt vand.

Skær løg i halve skiver og peberfrugt i tynde strimler.

Svits løg i olie på en pande til de er klare. Tilsæt peberfrugt og bønner og steg videre til grøntsagerne er tilpas møre. Hæld marinaden over og vend godt rundt, så den bliver fordelt på alle grøntsagerne. Smag til med salt og chili.