



Adobo

traditionell philippinisch!

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 Tasse Essig
- 1-2 Knoblauchzehe(n)
- 1/2 EL Pfeffer, schwarz, ganz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Salz
- 4 EL Sojasauce
- 500 g Hühnerbrust
- 500 g Schweinefleisch
- 1 EL geröstetes Sesam-Öl
- 1 EL Erdnuss-Öl

Schwierigkeitsgrad: ★★★★★
Schärfegrad: ★★★★★
Arbeitszeit: ★★★★★

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und das Fleisch für 20-30 Minuten in die Marinade einlegen.

Fleisch in Öl anbraten, Marinade hinzu fügen und je nach Geschmack mit 1-2 Tassen Wasser verdünnen, köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird und das Fleisch gar ist.

Zusammen mit Reis servieren!



Alle Zutaten bekommen Sie bei uns:

Asia-Orient-Service • Hoheluftchaussee 37 • 20253 Hamburg • Tel: 040 / 422 09 14
www.asia-orient-service.de • asia-info@arcor.de