



Koocha Buta -Teessä keitetty porsas

Aineet: 500-700g Porsaan kassler-lihaa
3-4kpl Teepusseja
n.1 l Vettä
Kastike:
1dl Soijakastiketta 1
0,5dl Sakea
0,5dl Ruokaetikkaa 0.5
0,25dl Mirin:a (makeutettua sakea)

Valmistus: 1. Keitä isossa kattilassa vahvaa teetä ja ota teepussit pois kattilasta.
2. Sido liha langalla, jotta lihan muoto säilyy keitettäessä. Keitä liha teevedessä keskilämmöllä 40-50 min. Ota silloin tällöin vaahtoa pois.
3. Keitä pienemmässä kattilassa kastikkeen ainekset.
4. Laita keitetty liha kastikkeeseen (käytä esim. muovipussia ja ota siitä ilmat pois silloin kastike levittäytyy tiiviisti lihan ympärille). Kun liha ja kastike on jäähtynyt, laita se jääkaappiin puoleksi päiväksi tai koko päiväksi. Tämän jälkeen liha on valmis nautittavaksi.

www.superkokki.com