



# Kapteenin

## possu-wokki

(4 annosta)

<u>Tarvitset:</u>	300 g	<b>Kapteenin</b> hunaja-pippurimarinadilla marinoituja possusuikaleita
		kasvisöljyä (jos haluat myös seesamöljyä)
	300 g	pakastettua WokPeking kasvisseosta
	100 g	kuorittuja katkarapuja (pakaste tai tuore)
	n.200 g	purkki ananaspaloja ( valutettuna )
	50 g	sinihomejuusto paloja

### Valmistus:

- Ruskista possusuikaleet wokki- tai paistinpannussa, kypsennä hetki
- Lisää Wokki kasvikset ja anna kypsyä hetki
- Lisää ananaspalat
- Lisää katkaravut ja kuumenna, älä kuitenkaan liian pitkään, koska ravut sitkistyvät
- Tarkista maku. Lisää suolaa. Tarvittaessa voit myös lisätä astian pohjalle jääneen marinadikastikkeen, jos kaipaat voimakkaampaa makua
- Tarjoile keitetyn riisin kera