

# Φιλέτο Μόσχου με Mango

## Υλικά

450	γρμ.	Φιλέτο (το οποίο κόβουμε σε φέτες περί τα 3 cm),
3	κουταλιές	Σπορέλαιο,
1	κουταλιά	Cherry Dry,
3	σκελίδες	Σκόρδο (κομμένες σε κομματάκια),
4	φρέσκα	Κρεμμυδάκια (κομμένα σε λωρίδες),
1	μεγάλο	Mango (όχι πολύ ώριμο, κομμένο σε φέτες),
2		Τζίντζερ (κομμένα σε φέτες),

## Για την Σάλτσα

2 ½	κουταλάκια	Corn Flour
3	κουταλιές	Νερό (μέσα εκεί διαλύουμε το corn flour)
2	κουταλάκια	Oyster Sauce (Σάλτσα Στρειδιών),
1	κουταλάκι	Soya Sauce

## Για την Μαρινάδα

1 ½	κουταλάκι	Corn Flour (διαλυμένο σε λίγο νερό),
½	κουταλάκι	Ζάχαρη,
½	κουταλάκι	Αλάτι,
2	κουταλάκια	Soya Sauce,
1	κουταλάκι	Cherry Dry,
3	κουταλιές	Νερό (μέσα εκεί διαλύουμε το corn flour)
2	κουταλάκια	Oyster Sauce (Σάλτσα Στρειδιών),
1	κουταλάκι	Soya Sauce

## Ετοιμασία

1. Ετοιμάζουμε τη μαρινάδα ανακατεύοντας όλα τα υλικά της σε ένα μπολ. Προσθέτουμε μέσα το κρέας και το τοποθετούμε στο ψυγείο για μισή ώρα περίπου.
2. Ετοιμάζουμε την σάλτσα ανακατεύοντας επίσης όλα τα υλικά της σε ένα μπολ και την αφήνουμε στην άκρη.
3. Βάζουμε σε ένα φαρδύ τηγάνι το μισό λάδι να κάψει και σοτάρουμε τα φιλέτα μέχρι να ροδίσουν ελαφρά. Στη συνέχεια τα αφαιρούμε από το τηγάνι.
4. Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε το σκόρδο και τα κρεμμυδάκια. Προσθέτουμε το τζίντζερ και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. Προσθέτουμε και το κρέας και σοτάρουμε όλα μαζί για λίγο ακόμη. Σβήνουμε με το κρασί και αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και σερβίρουμε το κρέας σε μία πιατέλα.
5. Ρίχνουμε στο τηγάνι το υπόλοιπο λάδι και σοτάρουμε για λίγο τις φέτες μάνγκο. Προσθέτουμε τη σάλτσα που έχουμε προετοιμάσει, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε να πάρουν 1 – 2 βράσεις. Μόλις η σάλτσα είναι έτοιμη, περιχύνουμε το κρέας και σερβίρουμε αμέσως.