רכיבים:

לרוטב הקרמל:
1 כוס סוכר
½ כוס מיץ תפוזים טרי

למשרה:
1 כף רוטב סויה
1 כף ברנדי
1 כף קמח תפוחי אדמה או כל עמילן אחר לבישול
1 חלבון ביצה
350 גרם רצועות בשר בקר ארוכות, חתוכות נגד כיוון הסיבים
1 חציל בינוני חתוך לרצועות בעובי 1/2 1 ס"מ
מלח גס להמלחת החצילים
שמן קנולה לטיגון
2 שיני שום קצוצות
½ כפית שורש ג'ינג'ר קצוץ
1 כף רוטב פלפל חריף
2 כפות שמן קנולה לטיגון
1 כף רוטב קרמל או "סירופ זהוב"
1 כף ברנדי
קורט מלח
קורט פלפל שחור טחון
3/1 1 כוס גבעולי בצל ירוק קצוצים
1 כף שמן שומשום
1 כף שומשום לעיטור

אופן ההכנה:

רוטב הקרמל:
1. מחממים מחבת קטנה על אש בינונית, ממיסים בה בהדרגה את הסוכר, ובכף עץ מערבבים בעדינות, עד לקבלת גוון חום בהיר.
2. באופן הדרגתי מוסיפים את מיץ התפוזים אל הסוכר המומס ומערבבים עד שכל המיץ נספג בסוכר. מסירים מהאש.

המשרה:
3. בקערה גדולה מערבבים את כל חומרי המשרה, מוסיפים את רצועות הבקר, מכסים בניילון נצמד ומכניסים למקרר ל–30 דקות.
4. בינתיים מכינים את החצילים. בוזקים מלח על רצועות החציל ומניחים ל–20 דקות.
5. שוטפים את החצילים כדי להיפטר מהנוזלים והמלח ומייבשים בנייר סופג.
6. במחבת עמוקה מחממים שמן עמוק — כ–10 ס"מ — ומטגנים בו את רצועות החציל עד להשחמה.

מעבירים לצלחת מרופדת בנייר סופג.
7. במחבת גדולה על להבה חזקה מחממים מעט שמן ומטגנים בו טיגון קל את השום, הג'ינג'ר ורוטב הפלפל החריף.
8. מוציאים את רצועות הבקר מהמשרה ומעבירים אותן למחבת. מטגנים טיגון קל 2-3 דקות, מוסיפים את רצועות החצילים המטוגנות ומערבבים.
9. מוסיפים למחבת, בזה אחר זה, את רוטב הקרמל, רוטב הסויה, הברנדי, המלח והפלפל ומקפיצים 2-3 דקות.
10. מעבירים לצלחת הגשה, מפזרים מעל את הבצל הירוק, את שמן השומשום והשמשום ומגישים חם.