



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Stirfry med karbonadedeig, brokkoli, jasminris og stekt egg

Ris

135 g jasminris

Stirfry

½–1 stk brokkoli

½–1 stk rødløk

1 stk gulrot

1 stk hvitløksfedd

250 g karbonadedeig

½–1 pakke sesam- og chilisaus

1 pakke soya- og ingefærsaus

Stekt egg

2 stk egg

Til servering

1 bunt koriander

1 stk lime

1 pakke chiliflak

🏠 salt

🏠 olje

🏠 pepper

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Stirfry:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilkene i biter. Skrell og skjær løken og gulroten i tynne skiver. Skrell og finhakk hvitløken.

3 **Stirfry, fortsettelse:** Varm opp en wokpanne eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og ha i brokkolien, gulrøttene og løken. Krydre med litt salt og pepper, og stek videre i 2–3 minutter under omrøring, til kjøttet er gjennomstekt. Tilsett hvitløken, sesam- og chilisausen og soya- og ingefærsausen, og la det stå på svak varme til resten av retten er klar.

4 **Stekt egg:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Knekk eggene i pannen, og stek dem i 2–3 minutter, til eggehviten har stivnet, men eggeplommen er rennende. Krydre med litt salt og pepper.

5 **Til servering:** Skyll og grovhakk korianderen og kutt limen i båter. Topp retten med korianderen og chiliflakene, og server limebåtene ved siden av.

Tips fra kokken: Du kan vispe sammen eggene i en bolle, og steke dem sammen med grønnsakene i steg 3 hvis du heller ønsker det.