



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pad Kra Pao med fersk basilikum, brokkoli, spinat og peanøtter

Ris

135 g jasmiris

Pad Kra Pao

1 stk gul løk
½–1 stk brokkoli
1 pakke fersk basilikum
50 g spinat
275 g kjøttdeig
1 pakke soya- og ingefærsaus

Speilegg

2 stk egg

Topping

½–1 pakke chiliflak
½–1 pakke peanøtter
1 stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Pad kra pao:** Skrell og kutt løken i strimler. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skyll og tørk basilikumen og spinaten.
- 3. Pad kra pao, fortsettelse:** Varm opp en stor 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 stek den til den er gjennomstekt. Tilsett løken, brokkolien, basilikumbladene, spinaten og soya- og ingefærsausen, og stek videre i 2 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha blandingen over i en skål, dekk med aluminiumsfolie og hold det varmt til servering.
- 4. Speilegg:** Tørk ut stekepannen fra forrige punkt med litt kjøkkenpapir, og varm den opp til middels varme. Ha litt olje i stekepannen og knekk eggene oppi. Stek eggene i omtrent 2 minutter (se tips).
- 5. Topping:** Kutt limen i båter. Dryss over ønsket mengde av chiliflakene og peanøttene, og server limebåtene til.



TIPS!

Hvis du har dårlig tid så kan eggene røres inn sammen med grønnsakene i kjøttdeigen, og varmes til de blir som eggerøre.