



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Eggestekt ris med reker, chili og vårløk og peanøtter

Eggestekt ris

135 g basmatiris
1 pakke karri
1 pakke grønnsaksbuljong
2 stk egg
½ pose glutenfri soyasaus
1 stk lime

Stekte grønnsaker og reker

1 stk brokkoli
½–1 pakke vårløk
100 g reker
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili

Servering

1 pakke hakkede peanøtter
1 pakke søt chilisaus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan
sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Eggestekt ris:** Skyll risen godt i kaldt vann. Tilbered risen som anvist på pakken, men kutt ned koketiden med omtrent 2 minutter. Del limen i to.
- 2. Stekte grønnsaker og reker:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilkene i terninger. Skyll og kutt vårløken i skiver.
- 3. Stekte grønnsaker og reker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien i omtrent 5 minutter. Vend inn vårløken, rekene og ingefærblandingen når det gjenstår 1 minutt av brokkoliens steketid. Ha grønnsakene og rekene over i en serveringsskål, og dekk til med aluminiumsfolie, slik at det holder seg varmt frem til servering.
- 4. Eggestekt ris, fortsettelse:** Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha den ferdigkokte risen i pannen, og stek den i omtrent 5 minutter. Krydre med karrien og grønnsaksbuljongen. Knekk eggene i pannen, og rør dem inn i risblandingen, til eggene har stivnet. Smak til med soyasaus, pepper og saften fra limen.
- 5. Servering:** Topp den eggestekte risen med grønnsakene, rekene og de hakkede peanøttene. Server den søte chilisausen til retten.