



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hurtig fried rice med oksetykkam, æg og grønt

Det skal du bruge

½ stk løg
1 fed hvidløg
1 stk rød peber
1 bundt forårsløg
100 g coleslaw-blanding
300 g oksesteg af tykkam
1½ spsk sojasauce
½ pose sød chilisauce
¾ tsk sesamolie
1 stk æg
1 pose kogte ris

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Grønt:** Pil og hak løg og hvidløg. Skær peberfrugt i tern. Skyl og snit forårsløg. Varm en stegepande/wok op med lidt olie. Steg løg, hvidløg, peberfrugt og coleslaw-blanding i 1-2 min.
- 2. Oksetykkam:** Tilsæt oksetykkam, del fra hinanden og steg videre i 2-3 min. Kom det hele over på en tallerken.
- 3. Sauce:** Rør soja, sød chilisauce og sesamolie sammen i en lille skål.
- 4. Fried rice:** Ryst bægert med æg. Kom lidt mere olie på panden, hæld æg på og lad det sætte sig. Del risene med fingrene mens de stadig er i pakken, det er nemmest. Tilsæt ris, skil dem godt fra hinanden og steg under omrøring ca. 5 min. Tilsæt okse/grønt, sauce og forårsløg. Steg videre 1-2 min. under omrøring. Smag til med salt og peber og servér med det samme.