



# Wok med kyllingkjøttdeig i teriyakisaus, servert med jasminris og stekt egg

## Ris

135 g jasminris

## Wok

1 stk gul løk

1 stk gulrot

150 g grønne bønner

300 g kyllingkjøttdeig

1 pakke teriyakisaus

1 pakke edamamebønner

## Stekt egg

2 stk egg

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Wok:** Skrell løken og gulroten. Skjær løken i tynne skiver. Kutt gulroten i to på langs og deretter i tynne skiver. Kutt av endene på bønnene og del de på midten.

3. **Wok, 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 løken, bønnene og gulroten. Krydre med litt salt og pepper, og stek videre i 2–3 minutter, til kjøttet er gjennomstekt. Tilsett teriyakisausen og edamamebønnene, 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.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.