



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Pannoumi fried rice med svamp och lime

### Fried rice

Jasminris 135 g  
 Morot 2 st  
 Ingefära 1 bit  
 Champinjoner 200 g  
 Pannoumi, (75 g) ½ förp  
 Salladslök 1 förp  
 Vitlök 1 klyfta  
 Sesamolja ½+½ påse  
 Ägg 1 st  
 Japansk soja ⅓ förp

### Till servering

Lime ½ st  
 Koriander 20 g  
 Srirachasås ½ förp

1. Koka jasminris ca 8 min, så riset fortfarande har kvar lite kärna, när du häller av riset.
2. **Förberedelser:** Skala morot och ingefära. Tärna morot smått och skär champinjoner i mindre bitar. Tärna pannoumi i ca ½ cm-tjocka tärningar och strimla salladslök. Finhacka vitlök och ingefära.
3. **Fried rice:** Hetta upp sesamolja i en rymlig stekpanna och stek pannoumitärningarna tills de är gyllene, ca 2 min. Lägg på ett fat, spara stekpannan.
4. Hetta upp sesamolja i den använda stekpannan och stek morötter och svamp ca 3 min. Låt vitlök och den vita delen på salladslöken och ingefära steka med ca 1 min under omrörning. Blanda ner det kokta riset och låt det steka med ca 3 min.
5. Vispa upp ägg i en liten skål. Blanda ner äggvispet, japansk soja och pannoumi i grönsaksfräset. Stek ytterligare någon minut tills äggen stelnat.
6. Klyfta lime. Toppa med koriander, resten av salladslöken och servera med limeklyftor och srirachasås.