



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pad kra pao - wokad fläskfärs med chili, vitlök, basilika och stekt ägg

Till servering

Jasminris 135 g
Ägg 2 st
Basilika 20 g

Pad kra pao

Gul lök 1 st
Röd chili 1 st
Haricots verts, 100g
Vitlök 2 klyftor
Fläskfärs 250 g
Riven ingefära 1 förp
Fisksås 1 ½ msk
Hoisinsås 1 förp
● Vatten 1 dl

Att ha hemma ●

Olja, Vatten

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Hetta upp olja i en stekpanna. Stek ägg ca 2 min. Lägg över på en tallrik. Låt stekpannan stå till pad kra pao i punkt 4.
3. **Pad kra pao:** Strimla gul lök och röd chili. Skär haricots verts i ca 2 cm långa bitar. Finhacka vitlök.
4. **Pad kra pao:** Tillsätt lite extra olja till den använda stekpannan. Stek fläskfärs ca 4 min, tills den börjar få en fin stekyta. Tillsätt lök, vitlök, chili och riven ingefära, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner haricots verts, fisksås, hoisinsås och vatten. Låt allt sjuda ca 1 min.
5. Plocka blad från basilika och blanda ner i woken. Servera med jasminris och stekt ägg.

TIPS! Tänk på att färsk chili kan variera i styrka. Smaka gärna lite på chilin, och använd sedan till önskad hetta.