



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pad kra Pao med svinedeig, speilegg og fersk basilikum

## Ris

135 g jasminris

## Pad Kra Pao

½ stk gul løk

½ stk rød paprika

150 g grønne bønner

½-1 pakke fersk basilikum

275 g svinekjøttdeig

½-1 pakke soya- og

ingefærsaus

½-1 pose kinesisk soyasaus

## Speilegg

2 stk egg

## Topping

½-1 stk rød chili

½ stk lime

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Pad Kra Pao:** Skrell og kutt løken i strimler. Skyll og rens paprikaen og bønnene. Del paprikaen i grove biter og del bønnene i to. Skyll og tørk basilikumen.

3. **Pad Kra Pao, fortsettelse:** Varm opp en 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 stek videre i omtrent 3 minutter, eller til den er gjennomstekt. Tilsett løken, paprikaen, bønnene, basilikumbladene, soya- og ingefærsausen og den kinesiske soyasausen, og stek videre i 2 minutter. Smak eventuelt til med salt og pepper. Ha blandingen over i en bolle, dekk med aluminiumsfolie og hold det varmt frem til servering.

4. **Speilegg:** Tørk ut stekepannen fra forrige punkt med litt kjøkkenpapir, og varm den opp til middels varme. Ha litt olje i stekepannen og knekk eggene oppi. Stek eggene i omtrent 2 minutter (se tips) eller etter eget ønske.

5. **Topping:** Skyll og kutt chilien i tynne skiver. Kutt limen i båter. Server chilien og limebåtene til retten.

## TIPS!

Hvis du har dårlig tid så kan eggene røres inn sammen med grønnsakene i kjøttdeigen, og varmes til de blir som eggerøre.