



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Hurtig fried rice med kylling, grønt og soya

## Det skal du bruge

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

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Pil løg og hvidløg. Hak begge. Skær peberfrugt i tern. Pisk æg i en lille skål. Del risene med fingrene mens de stadig er i pakken, det er nemmest.
- 2. Kylling og grønt:** Varm en stegepande/wok op med lidt olie. Steg løg, hvidløg, peberfrugt og coleslaw-blanding i 1-2 min. Tilsæt kylling, 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. Skyl og snit forårsløg.
- 4. Fried rice:** Kom lidt mere olie på panden, kom æg på og lad det sætte sig. Tilsæt ris, skil dem godt fra hinanden og steg under omrøring ca. 5 min. Tilsæt kylling/grønt, sauce og forårsløg. Steg videre 1-2 min. under omrøring. Smag til med salt og peber og servér med det samme.