



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Eggstekt ris med reker, chili og vårløk og peanøtter

## Eggstekt ris

135 g basmatiris  
1 pakke karri  
1 pakke grønnsaksbuljong  
2 stk egg  
½ pose glutenfri soyasaus  
1 stk lime

## Stekte grønnsaker og reker

1 stk brokkoli  
½–1 pakke vårløk  
100 g reker  
1 pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili

## Servering

1 pakke hakkede peanøtter  
1 pakke søt chilisaus

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

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

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Eggstekt ris:** Skyll risen godt i kaldt vann. Tilbered risen som anvist på pakken, men kutt ned koketiden med omtrent 2 minutter. Del limen i to.
- 2. Stekte grønnsaker og reker:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilkene i terninger. Skyll og kutt vårløken i skiver.
- 3. Stekte grønnsaker og reker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien i omtrent 5 minutter. Vend inn vårløken, rekene og ingefærblandingen når det gjenstår 1 minutt av brokkoliens steketid. Ha grønnsakene og rekene over i en serveringsskål, og dekk til med aluminiumsfolie, slik at det holder seg varmt frem til servering.
- 4. Eggstekt ris, fortsettelse:** Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha den ferdigkokte risen i pannen, og stek den i omtrent 5 minutter. Krydre med karrien og grønnsaksbuljongen. Knekk eggene i pannen, og rør dem inn i risblandingen, til eggene har stivnet. Smak til med soyasaus, pepper og saften fra limen.
- 5. Servering:** Topp den eggstekte risen med grønnsakene, rekene og de hakkede peanøttene. Server den søte chilisausen til retten.