



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 1 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.