



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svampyakiniku med stekt ägg, salladslök och jordnötter

Till servering

Jasminris 150 g
Jordnötter 60 g

Yakinikusås

Ingefära ½ förp
Majsstärkelse 1 tsk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Socker ½ msk
🏠 Japansk soja 2 msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

Stekt ägg

Ägg 2 st
🏠 Neutral olja

Svampyakiniku

Champinjoner 250 g
Salladslök ½ förp
🏠 Neutral olja

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Yakinikusås:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Lägg i en bunke och blanda med socker, japansk soja, vatten, vitvinsvinäger och majsstärkelse.
3. **Stekt ägg:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek äggen ca 3 min, gulan får gärna vara krämig. Lägg över på en tallrik och spara pannan.
4. **Svampyakiniku:** Skiva champinjoner. Hetta upp den använda stekpannan och stek svampen tills all vätska kokat in. Tillsätt lite neutral olja och fräs ytterligare ca 2 min.
5. Finstrimla salladslök (spara lite till servering). Tillsätt lök och yakinikusås till pannan. Sjud ca 3 min.
6. Grovhacka jordnötter. Servera svampyakiniku med jasminris. Toppa med stekt ägg, jordnötter och salladslök!