



STEGT RIS

De fleste asiatiske retter skal tilberedes i ret kort tid på komfuret. Derfor er det nødvendigt at have alle ingredienserne klar inden lynstegningen.



Kog 2 kopper basmati ris i 3 kopper vand. Gerne dagen før. (Basmati ris forbliver løse, uden at klístre)



Lav en omelet af 2 sammenpiskede æg.

Hak gulerødder i tern. Skær løg i tynde både. Hak hvidløg. Hak ingefær. Hak røde thai-chili. HAK!



Stvits de hakkede sager i en wok eller dyb pande med lidt majsolie.

Tilsæt herefter soja, lidt sukker, hvid peber og vend risen jævnlgt.



Skær omeletten i strimler og vend dem i risen



Skær forårsløg i skiver og kom dem i risen til sidst. Pynt med hakkede korianderblade og...



Koriander smager af sæbe synes jeg!

Det værner man sig til!

skiver af frisk agurk, OG et skvæt limesaft



DU SKAL BRUGE:

- Kogt og afkølet basmati ris
- 2 spsk majsolie
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- 1 stor gulerod
- 3 cm ingefær (frisk)
- 2 æg
- 4 forårsløg
- 1 agurk
- 1 tsk sukker
- 2 spsk soja
- 1 tsk hvid peber
- 3 røde thai chili (friske)
- 1 bundt koriander
- 1 lime frugt

