inköpslistan.se

Av: Björn

4 port

Övrigt, Huvudrätt

NASI GORENG - STEKT INDONESISKT RIS

Ingredienser

4 dl ris, basmati
8 dl vatten
1 tsk salt
1/2 st kyckling, grillad
1 st paprika, grön
1 st paprika, röd
1/2 st purjolök
200 g broccoli
2 st morötter
2 klyftor vitlök
1 msk ingefära, färsk
2 msk tomatpuré
2 msk soya sauce
3 tsk sambal oelek

Gör så här

1 Koka riset enlig anvisningarna på förpackningen.
2 Strimla paprika och purjolök. Slanta morötter och finhacka vitlök och ingefära. Dela broccolin i små buketter. Woka grönsakerna i oljan men bara så att grönsakerna behåller spänsten.
3 Blanda ner riset i de wokade grönsakerna och blanda väl.
4 Rör ihop tomatpuré, soya och sambal och blanda ner i woken.
5 Smaka av med salt och peppar.