



bild saknas

- ▮ 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 enligt 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.