

inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Fläskkött, Vardag

STEKT RIS MED KARRÉ OCH ÄGG

Stekt ris med karré och ägg är godast nystekt när äggen fortfarande är lite krämiga.

Ingredienser

400 g fläskkarre *(Stekt)*
10 dl ris *(Kokt)*
100 g sockerärtor
1 st purjolök *(20 cm)*
100 g haricots verts
2 msk rapsolja
4 st ägg
100 g spenat *(Färsk)*
1 tsk salt
2 krm svartpeppar

Tillbehör

4 port sweet chilisås

Gör så här

1. Strimla karrén. Finstrimla sockerärterna. Ansa och skiva purjolöken.

2. Stek köttet i 1 msk olja i en het stekpanna så att det får fin färg.

3. Tillsätt sockerärter, purjolök och bönor och stek under omrörning ca 2 min.

4. Blanda i riset och stek ytterligare ca 3 min.

5. Knäck i äggen och stek under omrörning tills de har stelnat. Blanda i spenat och krydda med salt och peppar.

6. Servera det nystekta riset med sweet chilisås.