



- ▮ 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 sockerärter
 1 st purjolök (*20 cm*)
 100 g haricots verts
 2 msk rapsolja
 4 st ägg
 100 g spenat (*Färs*)
 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.