



- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vardag, Steka

STEKT RIS MED SVAMP OCH BACON

En mycket snabblagad rätt då man har kokt ris från gårdagens rätt.

Ingredienser ▮

2 pkt bacon
100 g champinjon
1 st purjolök
2 st ägg
2 st morötter
1 msk soja
salt
svartpeppar
4 port ris, basmati

Gör så här ▮

1. Koka 4 port ris enligt anvisning på paketet.
2. Strimla 2 paket bacon.
3. Skiva 100 g champinjoner och 1 purjolök i tunna skivor.
4. Hetta upp en stekpanna och lägg i bacon och purjolök (inget stekfett behövs eftersom baconet släpper så mycket fett). Stek under omrörning i ett par minuter så att svampen och purjolöken börjar mjukna.
5. Tillsätt 1 msk soja och sedan 4 port kokt ris. Stek 5 minuter och rör hela tiden så att riset inte bränner fast.
6. Vispa upp två ägg. Rör ner dessa i riset och fortsätt att steka under omrörning i någon minut.
7. Smaka av med salt och peppar.