

inköpslistan.se

Av: Isabelle

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.