SKALDJUR

Stekt ris med räkor

Kock: **Cecilia Vikbladh** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Ingefära och vitlök är en favoritsmaksättning. Här toppar den stekt ris och räkor.

Ingefära och vitlök är basen i de flesta asiatiska rätter värda att lägga på minnet. Här använder jag en relativt stor mängd av denna min favoritsmaksättning.
Gör gärna riset i förväg. Men om du tillagar riset vid samma tillfälle blir det bäst om du minskar vattenmängden med ¼. Riset får inte bli för blött. Bred ut det färdigkokta riset på en ugnsplåt så att det ångar av lite snabbare.

INGREDIENSER

1.5 dl jordnötsolja
0.5 dl finhackad vitlök
0.5 dl finhackad ingefära
5 dl purjolök, vita och ljusgröna delen, tunt skivad
300 g frysta ärter
1 l kokt jasminris, rumstempererat
300 g skalade räkor eller tofu
4 ägg
2 tsk sesamolja

1 msk soja

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp ¾ dl olja i en stekpanna. Tillsätt vitlök och ingefära. Stek under omrörning tills ingredienserna är gyllene och krispiga men absolut inte brända. Ta upp den friterade vitlöken och ingefäran med en hålslev. Lägg på hushållspapper och låt rinna av.

2. Sänk värmen, tillsätt 2 msk olja och purjolöken. Fräs i ca 5 minuter, purjon ska bli mjuk men inte bränd. Tillsätt ärterna och låt dem bli varma.
Öka värmen och tillsätt riset. Hetta upp och salta. Blanda ner räkorna. Låt dem bli varma, men inte mer. Då blir de sega.

3. Häll resterande olja i en annan stekpanna. Stek äggen i oljan på medelstark värme tills kanterna börjar bli bruna, medan gulan fortfarande är rinnande. Fördela riset på fyra tallrikar och lägg ett ägg ovanpå. Häll lite sesamolja och soja över riset. Strö den friterade vitlöken och ingefäran över rätten. Krydda eventuellt upp rätten med lite Srirachasås eller hacka chili och strö över rätten.