ASIATISKT

Thai fried rice med kyckling och grönsaker

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En traditionell thailänsk street food med wokat ris, grönsaker, kyckling och ägg. En enkel rätt som passar både till lunch och middag.

Ett tips är att koka riset en dag innan. Man sparar både tid och det blir mycket bättre eftersom riset är torrare. Annars kan riset klumpa ihop sig eller lätt bli grötigt. Thailändare brukar göra denna rätten med rester av ris.
Du kan välja själv vilka grönsaker du vill ha i woken.

20

INGREDIENSER

3 deciliter jasminris
500 gram kycklingfilé i bitar
0.5 tesked finmald vitpeppar
3 matskedar matolja
0.5 lök, skuren i klyftor
2 finhackade vitlöksklyftor
3 matskedar ostronsås
2 matskedar mushroom soja
2 teskedar fisksås
1 morötter, i bitar
1 röd paprika, i bitar
1 färsk röd chili, tunt skivad eller hackad
8 champinjoner, kvartade
0.5 broccoli, delad i buketter
0.5 skivad zucchini
4 ägg
färskpressad limesaft
1 kruka färsk koriander
1 näve rostade cashewnötter

GÖR SÅ HÄR

1. Koka riset enligt anvisning på förpackningen.
Hetta upp olja i en stor stekpanna och fräs lök och vitlök ihop några minuter. Tillsätt kyckligen och vitpeppar, blanda och stek tills de fått fin färg och blivit genomstekt.

2. Häll i ostrånsåsen, sojan och fisksåsen, rör om väl. Blanda ner alla grönsaker och sedan det kokta riset. Rör om ordentligt så allt blir väl blandat. Ha gärna på hög värme.

3. Knäck i äggen, ett åt gången blanda in det i woken. Rör om ordentligt. Smaka av med mer soja och fisksås.

4. Toppa riswoken med färskpressad limejuice, rostade cashewnötter och hackad koriander.
Servera gärna med sweet ??chilisås vid sidan om.