ASIATISKT

Fried rice med svamp

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Fried rice är helt enkelt stekt ris med grönsaker och ägg. En gammal favorit som man aldrig tröttnar på. Här tillagas riset med portobello, shiitake och sugarsnaps.

INGREDIENSER

3.5 dl långkornigt ris
3 msk raps- eller solrosolja
200 g skivad shiitakesvamp (hatten)
200 g skivad portobellosvamp
200 g skivade skogschampinjoner
1 msk färsk riven ingefära
1 st röd paprika, strimlad
ett knippe salladslök, tunt skivad (inkl. det gröna)
200 g sugarsnaps eller sockerärtor
0.5 tsk salt
0.5-1 tsk chiliflakes
0.75 dl japansk soja, helst tamari
1 tsk sesamolja
2 st ägg

sesamfrön till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Koka riset enligt anvisningarna på förpackningen, koka gärna 2-3 minuter kortare än angivet.

2. Stek svampen i omgångar i en stekpanna tills den får fin färg och släppt allt vatten. Lägg på ett fat och ställ åt sidan. Fräs paprika och sugarsnaps och lägg åt sidan tillsammans med den stekta svampen.

3. Lägg salladslök, ingefära och chiliflakes i stekpannan och fräs under omrörning i ca 30 sekunder. Tillsätta soja, salt och det kokta riset, höj värmen och låt koka ihop under omrörning i ca 2 minuter. Rör ned sesamoljan, de stekta grönsakerna och svampen, blanda väl.

4. Sänk värmen ganska mycket och tillsätt äggen, rör om tills de tjocknar sig och riset får en krämig konsistens. Strö över sesamfrön och servera.