



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0027-2

# Pad Kra Pao med brokkoli, spinat og peanøtter

## Ris

135 g jasminris

## Pad Kra Pao

1 stk gul løk

½-1 stk brokkoli

50 g spinat

300 g kjøttdeig

1 pakke soya- og ingefærsaus

## Speilegg

2 stk egg

## Topping

½-1 pakke basilikumolje

½-1 pakke chiliflak

½-1 pakke peanøtter

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Ris:** Kok risen som anvist på pakken.

2. **Pad kra pao:** Skrell og kutt løken i strimler. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skyll og tørk spinaten.

3. **Pad kra pao, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Tilsett løken, brokkolien, spinaten og soya- og ingefærsausen, og stek videre i 2 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha blandingen over i en skål, dekk med aluminiumsfolie og hold det varmt til servering.

4. **Speilegg:** Tørk ut stekepannen fra forrige punkt med litt kjøkkenpapir, og varm den opp til middels varme. Ha litt olje i stekepannen og knekk eggene oppi. Stek eggene i omtrent 2 minutter (se tips).

5. **Topping:** Ringle basilikumoljen over retten ved servering, og dryss over ønsket mengde av chiliflakene og peanøttene.

6. God middag!

## TIPS!

Hvis du har dårlig tid så kan eggene røres inn sammen med grønnsakene i kjøttdeigen, og varmes til de blir som eggerøre.