



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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
1 stk lime

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered 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:** Kutt limen i båter. Ringle basilikumoljen over retten, og dryss over ønsket mengde av chiliflakene og peanøttene, og server limebåtene til.



TIPS!

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