



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fried rice med oksekød

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

2 stk gulerødder
½ stk løg
1 bundt forårsløg
1 fed hvidløg
2 stk æg
300 (450)* g hakket oksekød
1 pose kogte ris
2 spsk sojasauce
½ spsk fiskesauce
½ tsk sesamolie
½ pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Grønt:** Skræl gulerødder og skær i tern. Pil og hak løg. Skyl forårsløg og skær i tynde skiver. Pil og pres hvidløg.
- 2. Æg:** Varm en wok eller en stor stegepande med lidt olie. Pisk æggene sammen med lidt salt og peber. Steg det til røræg i 1-2 min. og sæt til side.
- 3. Kød:** Steg kødet på samme pande/wok i ca. 5 min under omrøring. Sæt til side.
- 4. Fried rice:** Varm lidt olie op i wokken/panden. Kom gulerødder, løg og hvidløg i og steg det i 3 min. Del risene med fingrene mens de er i posen og kom dem ved og steg videre i 3 min. under omrøring, de må gerne tage lidt farve. Tilsæt æg, forårsløg, kød, soja, fiskesauce og sesamolie. Steg videre i 2 min. og rør godt rundt. Smag til med salt og peber.
- 5. Servér:** Anret de stegte ris i skåle og drys med peanuts.