



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svampyakniku med stekt ägg, salladslök och jordnötter

Till servering

Jasminris 125 g
Jordnötter 60 g

Yakinikusås

Ingefära ½ bit
Vitlök 2 klyftor
Socker ½ msk
Japansk soja 2 msk
Vatten 1 dl
Vitvinsvinäger ½ msk
Majsstärkelse 1 tsk

Stekt ägg

Ägg 2 st
Neutral olja

Svampyakniku

Champinjoner 250 g
Neutral olja
Salladslök 1 förp

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Yakinikusås:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk) och vitlök. Lägg i en bunke och blanda med socker, japansk soja, vatten, vitvinsvinäger och majsstärkelse.
3. **Stekt ägg:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek äggen ca 3 min, gulan får gärna vara krämig. Lägg över på en tallrik och spara pannen.
4. **Svampyakniku:** Skiva champinjoner. Hetta upp den använda stekpannan och stek svampen tills all vätska kokat in. Tillsätt lite neutral olja och fräs ytterligare ca 2 min.
5. Finstrimla salladslök (spara lite till servering). Tillsätt lök och yakinikusås till pannen. Sjud ca 3 min.
6. Grovhacka jordnötter. Servera svampyakniku med jasminris. Toppa med stekt ägg, jordnötter och salladslök!