



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fried rice med prosciutto cotto, egg, erter og chilimajones

Ris

135 g jasminris

Fried rice

1 stk gul løk

2 stk gulrøtter

50 g spinat

2 pakker prosciutto cotto

2 stk egg

125 g grønne erter

🏠 1-2 ss soyasaus

Topping

½ pakke chilimajones

1 pakke sesamfrø

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Fried rice: Skrell løken og gulrøttene og skyll spinaten. Kutt skinen i strimler, og kutt løken og gulrøttene i små terninger. Knekk eggene i en bolle og pisk dem sammen med 1-2 ss soyasaus. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og gulrøttene i 3-4 minutter, til løken er blank og gulrøttene er myke. Tilsett skinen, ertene og spinaten, og rør om. La det hele steke i omtrent 2 minutter til, og ha det over i en stor serveringsbolle.

3 Fried rice, fortsettelse: Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt ny olje. Tilsett eggeblandingen, og stek den i omtrent 4 minutter, under omrøring, til den er gjennomstekt. Ha den ferdigkokte risen over i stekepannen med eggene, og stek det hele sammen i omtrent 1 minutt. Bland alt sammen i serveringsbollen, og smak til med litt salt og pepper.

4 Topping: Topp fried ricen med chilimajonesen og sesamfrøene etter eget ønske. God middag!

Tips fra kokken: Chilimajonesen kan være litt spicy for de minste, så den kan helt fint sløyfes for en mildere rett.