

Khao Pad



2 personer



45 minutter



Oktober 2024

Ingredienser:

- 2 dl jasminris (rå)
- 300 gr svinekød/fars
- 2 tomater
- 1 dl forårsløg
- 100 gr spidskål
- 2 æg
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- 1 citron
- ½ agurk
- smagsneutral olie

Stir fry sauce:

- 2 spsk ketchup
- 2 spsk fishsauce
- 1 dl sojasauce
- 2 tsk brun farin
- 1 tsk hvid peber

Kog jasminris efter anvisning på pakken. Hak løg og hvidløg fint. Skær tomater i både og fjern kødet. Hak forårsløg i fine skiver.

Steg løg og hvidløg godt af i olie. Tilsæt svinekød og brun det af. Kom nu spidskål på og giv det 3-4 minutter mere. Skub det hele til den ene side på panden og kom de to æg på. Du skal røre i æggene hele tiden, til de bliver faste, som "scrambled eggs", og først dér blander du æggene med resten af panden. Vend det hele godt.

Din stir fry sauce blander du på forhånd i en lille skål, og den kommer du på nu. Tilsæt ris og vend det hele godt til risene er coatede med stir fry sauce. Til sidst kommer du tomater og forårsløg på panden og vender det hele i 2-3 minutter, hvorefter retten er klar.

Anret: Kom din Khao Pad i skåle. Server frisk citron i både, og skiver af agurk dertil. Top af med mere forårsløg.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

