

Fried rice med persikor och cashewnötter.



4 portioner:

1 burk persikor 415 gram.

1 matsked vitvinsvinäger.

1 1/2 tesked maizenamjöl.

1 tesked kinesisksoja.

1 1/2 tesked sambal oelek

250 gram champinioner.

1 rödlök.

1 rödpaprika.

1 zucchini.

2 matskedar neutral olja.

3 vitlöksklyftor.

2 matskedar riven ingefära.

150 gram sugarsnaps.

1 ägg.

4 portioner kokt ris.

100 gram cachewnötter.

saltoch vitpeppar.

Gör så här.

Blanda 1 deciliter persikospad, 1 deciliter vatten, vitvinsvinäger, maizenamjöl, soja, sambal oelek och 1/2 tesked salt till en sås.

Skär champinionerna i fjärdedelar och stek i pannan i 5 minuter.

Klyfta sedan rödlöken, Strimla paprikan och skär zucchinin i kvartar.

Tillsätt olja, 3 pressade vitlösklyftor, ingefära, rödlöken, zucchinin, 1/2 tesked salt och 2 kryddmått vitpeppar i pannan.

Låt det fräsa i 3 minuter lägg i paprikan och sugar snapsen och stek 2 minuter till.

Knäck ägget i pannan och hacka sönder det.

Tillsätt koktris och stek 2 minuter till.

Häll över såsen i pannan och rör om.

Klyfta persikorna och fördela över riset och grönsakerna. toppa med cachewnötterna och servera.