

Ingredienser:

3 æg
2 forårsløg, finthakkede
1 gulerod, skåret i ca. 3-4 mm tykke skiver
Ca. 2 spsk. olie
150 g store rejer (dybfrost)
125 g kogt kylling- eller fine skinkestrimler
1 lille kop fine grønne ærter
2 spsk. lys / sød soyasauce
250-300 g kogte kolde ris
Hakkede grønt top af forårsløg til pynt
Salt og peber

Tilberedning:

1. Slå æggene ud i en lille skål, tilsæt 1 tsk. hakket forårsløg og en knivspids salt. Pisk blandingen let sammen med en gaffel
2. Opvarm ca. 1 spsk. olie i en wok eller sautepande
3. Tilsæt ægblanding under konstant omrøring, indtil æggene er blevet til røræg. Kom dem over i en skål, og stil til side
4. Opvarm resten af olien (skal være meget varm)
Steg gulerodsskiverne til de er næsten helt møre
5. Tilsæt kød og resten af de hakkede forårsløg
6. Tilsæt ærter og soyasauce under omrøring
7. Steg i 2-3 min. Tilsæt de kogte ris, rejer og rørægget. Rør godt rundt, så rørægget går i mindre stykker, risen skilles og alt er gennemvarmt
8. Smag til med salt, evt. lidt ekstra soyasauce og måske lidt chili

Tilbehør:

Har du en rest grønt af en eller anden slags, bland det med.
Næsten alt er anvendeligt

Ægstegte ris

(2 personer)

