

### *Ingredienser:*

3 æg  
2 forårsløg, finthakkede  
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)
5. Tilsæt kød, rejer, resten af de hakkede forårsløg
6. Tilsæt ærter og soyasauce under omrøring
7. Steg i 2-3 min. Tilsæt de kogte ris 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

### *Tips:*

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

## *Ægstegte ris*

(2 personer)

