



Paistettua riisiä ja hapanimeliä katkarapuja

Aineet: 2 porkkanaa
1 nippu sipulia
4 rkl maapähkinäöljyä
200 g kuorittuja katkarapuja
2 rkl soijakastiketta
2 rkl osterikastiketta
3 rkl hedelmäviinietikkaa
1 tl sokeria
3 munaa
1 tl suolaa
vastajauhettua kiinalaista pippuria
300 g keitettyä riisiä
1 nippu ruohosipulia
2 rkl mantelilastuja

Valmistus: Paloittele porkkanat ja sipulit hyvin pieniksi.

Kuumenna öljy pannussa, lisää katkaravut ja vihannekset. Paista nopeasti joka puolelta.

Sekoita joukkoon osterikastike, soijakastike, etikka ja sokeri. Anna kiehua hitaasti niin kauan, että neste on kokonaan haihtunut.

Vatkaa munat kevyesti, mausta suolalla ja pippurilla ja kaada pannuun.

Anna munan hyytyä ja erottele se pieniksi suikaleiksi.

Lisää riisi ja kuumenna koko ajan sekoittaen,

Koristele silputulla ruohosipulilla ja mantelilastuilla. Tarjoile heti.