



Höyrytetty kinkkuriisi

Aineet: 200 g riisiä
3 rkl suolaa
100 g lumikinkkua
1 nippu kiinansipulia
1 punainen paprika
3 rkl maapähkinäöljyä
100 g pakasteherneitä
Lisäksi:
1 nippu ruohosipulia
4 rkl osterikastiketta

Valmistus: Keitä riisiä suolavedessä noin 5 minuuttia. Valuta.

Paloittele kinkku.

Leikkaa sipulit ja paprika pieniksi suikaleiksi.

Kuumenna öljy pannussa ja paista nopeasti kinkku ja vihannekset.

Sekoita riisi, vihannekset ja herneet keskenään ja kaada tulen kestävään vuokaan.

Kaada vuokaan miedosti suolattua vettä niin paljon, että riisi juuri ja juuri peittyy. Vuokaan täytyy olla tilava, koska riisi määrä kaksinkertaistuu höyrystettäessä.

Aseta vuoka höyrykattilaan ja kypsennä noin 60 minuuttia.

Koristele silputulla ruohosipulilla. Kaada päälle osterikastiketta ja tarjoile heti.