



Paistettu riisi - Khao Phat

Aineet: 150 g porsaanlihaa
4 dl keitettyä riisiä
2 kananmunaa
1 sipuli, silputtuna
2 valkosipulin kynttä hienoksi silputtuna
1 tl sokeria
1 tl suolaa
2 rkl ruokaöljyä
0,5 tomaattia
100 g vihanneksia
1 makea chili
1 tl korianterinlehtiä hienonnettuna

Valmistus: 1. Keitä riisi runsaassa vedessä, huuhtelee lävikössä ja aseta jäähtymään. Jos mahdollista riisi kannattaa valmistaa jo edellispäivänä ja jäähdyttää yön yli jääkaapissa.

2. Kypsennä liha keittämällä ja paloittele pienehköiksi paloiksi (mureniksi). Pieni tomaatti, chili ja vihannekset.

3. Paista öljyssä valkosipuli ja sipuli, kunnes ne ovat kullanruskeita. Lisää liha, chili, tomaatti, vihannekset, sokeri ja suola. Paista sekoittaen noin 1 minuutti. Lisää riisi. Sekoita hyvin ja siirrä seos wokin toiseen reunaan.

4. Vatkaa munat ja kaada ne wokille, johon on lisätty hieman öljyä. Anna asettua hetki ja sekoittele sitten paistamisen aikana niin, että niistä tulee pieniä roippeita.

5. Sekoita riisi ja munat keskenään.

6. Koristele korianterin lehdillä.