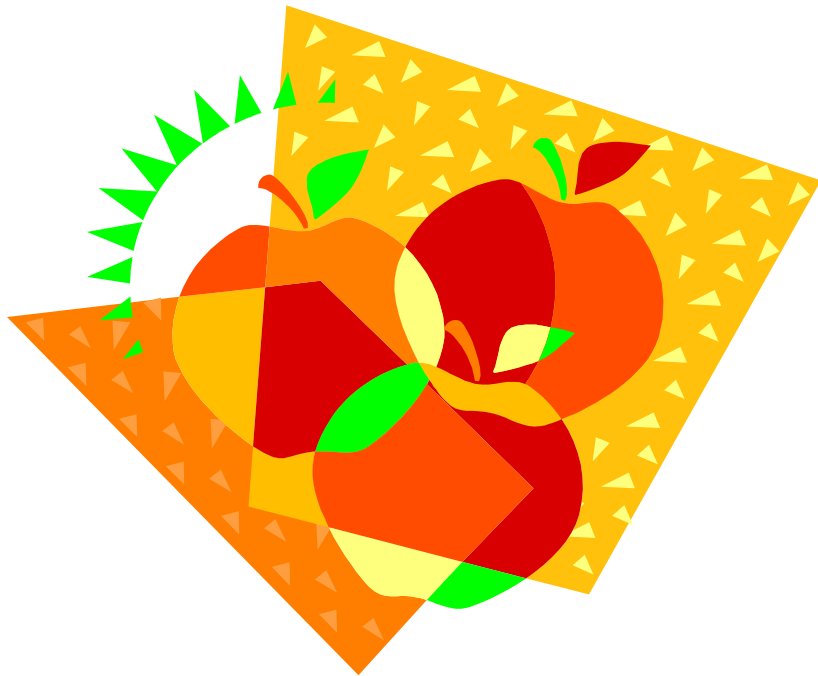


STEGTE RIS YANGCHOW



4 personer

450 g. kolde, kogte, langkornede ris

200 g. kogt svinekød eller skinke

100 g. kogte pillede rejer

2 forårsløg

1 fed hvidløg

200 g. ærter (blancherede)

2 spsk. olie

2 spsk. soja

2 æg

salt, peber

Rens forårsløgene og skær dem i tynde skiver.

Pres hvídløget.

Varm olien op på en stor, dyb pande og svits løgene ca. 2 min.

Tilsæt risene og varm godt igennem under omrøring.

Bland kød, rejer og soja og tilsæt det sammen med ærterne.

Varm godt igennem.

Pisk æggene med salt og peber og tilsæt i en tynd stråle.

Varm til æggene er stivnet.

Tilbehør: soja, flutes