Stekt ris med bacon

Jonny · 2024-05-30

Förberedelsetid

45 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

2 st

Description

Stekt ris hör till den mest populära husmanskosten i Kina.
När man kokar ris kan man inte alltid beräkna exakt hur mycket som kommer att gå åt, och därför blir det nästan alltid en del ris över, som man kan steka till lunch dagen därpå.
Den mest omtyckta varianten är äggstekt ris. denna variant är med Bacon

Ingredienser

- **2** dl kokt ris
- en bit riven Ingefära
- **1** dl (gröna ärtor. Majs. Paprika) Findus påse
- **1** halv lök i bitar
- **2** vitlökar i små bitar (pressad)
- **140** gr bacon i bitar
- **1 - 2** ägg vispas lätt

Instruktioner

1. Koka riset
2. Stek ingefära och vitlöken lite olja
3. tillsätt och fräs bacon med ingefära och löken
4. flytta allt åt sidan och häll i ägget i lite mer olja
5. dela ägget med gaffel till småbitar
6. blanda allt och tillsätt riset
7. om du vill häll lite vatten över riset om det är klibbit, sen blandar du allt
8. Färdigt att servera
9. med lite soja och kanske Sambal Oblek