



Härkis-varhaiskaaliwok & riisi

4 HENKEÄ



Nopea wokki, jossa pääosassa on sesongin varhaiskaali.

N. 500 G PALA VARHAISKAALIA
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
½ CHILI
1 PAPRIKA
½ PSS KEVÄTSIPULIA
½ RUUKKU KORIANTERIA
2-3 RKL SOJAKASTIKETTA
RIPAUS SOKERIA TAI HUNAJAA
1 RS HÄRKISTÄ
PRK SEESAMINSIEMENIÄ
1 LIMEN MEHU
ÖLJYÄ PAISTAMISEEN

Lisäksi:

1 PSS RUOKABOKSI RIISIÄ

1.

Laita vesi kiehumaan riisiä varten. Suikaloi varhaiskaali, chili, paprika ja kevätsipuli. Hienonna valkosipulinkyntset ja korianteri.

2.

Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan.

3.

Kuumenna paistinpannu tai wokki kuumaksi. Paista härkis rapeaksi tilkassa öljyä ja siirrä sivuun odottamaan.

4.

Kuumenna pannu uudelleen ja lisää kaalisuikaleet ja paprika pannulle. Paista hetki sekoitellen, jotta kaali painuu hieman kasaan. Lisää pannulle chili ja valkosipuli, jatka paistamista hetki.

5.

Mausta soijalla, sokerilla, seesaminsiemennillä ja limen mehulla. Sekoita joukkoon paistettu härkis, kevätsipuli ja korianteri. Tarkista maku.

6.

Tarjoa härkis-varhaiskaaliwok riisin kanssa.



30min.