

Nasi Goreng

Blötlägg 1dl rött råris t.ex. från Biofood i vatten över natten

2 ägg

1 gul paprika

2 röd lök

1 zucchini som du slicar med en s.k. dubbelskalar i långa skivor

3 vitlöksklyftor

2st salladslökar, delade på längden

1 handfull koriander

2msk eko kokosolja

4 msk eko sesamolja

Herbamare salt

Chilipulver

-Börja koka riset då det tar 30-40 minuter.

-Stek äggen som ägggröra i en kastrull och sätt åt sidan.

-Blanda den röda löken, chilipulver, vitlök och sesamolja i en mixer så det blir som en pasta.

-Lägg övrig hackad lök, paprika och zucchini i en wok alt.

stekpanna och tillsätt pastan. Stek lätt i några minuter. Rör om då och då.

-Tillsätt riset, ägggröra, koriander, salt, salladslöken och låt detta stekas lätt i någon minut till.

