

Fried rice, pølser og en sund grov ketchup

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

40 minutter for det hele

Ingredienser

Fried rice

- 2 dl ris (målt inden kogning)
- 1 løg
- 4 champignon
- 1 håndfuld broccoli
- 1 gulerod
- 1/2 peberfrugt
- godt med olie til stegning
- salt og peber
- 1 spsk. soyasauce
- 2 æg

Pølser

- 4 pølser

Grov ketchup

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1,5 røde peberfrugter
- lidt olie til stegning
- salt og peber
- 1 spsk. sukker
- 1 spsk. balsamicoeddike
- et lille nip chilipulver
- 1 dl tomatpué
- 1 dl vand

Sådan gør du

1. Kog ris, hvis ikke du allerede har en rest på køl.
2. Snit de grøntsager du ønsker, her: løg, champignon, broccoli, gulerod og peberfrugt. Det hele snittede jeg i ganske små tern. Snit gerne peberfrugt, løg og hvidløg til din ketchup også og læg til side.
3. Steg grøntsagerne til fried rice i olie og krydr med salt og peber, kom risene ved og vend det rundt, så det også får lidt stegeskorpe. Slå et par æg ud i det og vend kort rundt, til æggene er blevet lidt scramble egg lignende. Smag til med soyasauce.
4. Skær også pølser i skiver og steg dem sprøde
5. Til din ketchup: tag en anden pande frem og steg løg, hvidløg og peberfrugt i olie.
6. Kom resterende på panden og vend det kort rundt.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

7. Server det hele sammen.