

Favoritgryde og stegte ris

Opskrift til 2 voksne og 2 børn

Selve kødet tager ikke meget mere end 10 minutter at klargøre. Hvis du gerne vil servere med stegte ris, så sæt 20 minutter af i alt. Serverer du blot med kogte, kan det gøres en smule hurtigere.

Samlet tid

15-20 minutter

Ingredienser

- 1 pakke "Favoritgryde" fra Danish Crown + en lille smule olie til stegning
- 3 dl ris + 4,5 dl vand og en smule salt
- 3 æg
- salt, peber
- evt. en smule friske krydderurter til servering

Sådan gør du

1. Start med at sætte ris over at koge, jeg brugte hvide ris og gav dem omkring 12 minutter.
2. Tag to pander frem og kom lidt olie på hver.
3. På den ene kommer du din pakke Danish Crown Favoritgryde på, det skal steges i cirka 10 minutter til det har fået sprød skorpe og kødet ikke længere er råt. Kødet er allerede krydret, så det slipper du for.
4. På den anden pande kommer du æggene og rører i dem ind til det er en form for røræg. De må gerne stadig være lidt rå. Tag det fra, lad det vente i en skål.
5. Kom så lidt mere olie på panden og steg risene i 5 minutters tid.
6. Kom de stegte æg tilbage på panden til risene og vend det sammen. Krydder med salt og peber.
7. Server sammen med kødet og drys evt. lidt frisk persille over til sidst.