



Stekt ris med asiatiskt råkostsallad

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Stekt ris med asiatisk råkostsallad - enkelt, snabbt och supergott!!



INGREDIENSER

400 gram ris (färdigkokt och kallt)
salt & peppar
2 tsk fisksås
200 gram rivna morötter
200 gram riven vitkål
100 gram edamamebönor soja
kewpie majonnäs eller valfri majonnäs
srirachasås eller färdig srirachamajo
2+2 msk mörk sesamolja (rostad sesam)
4 msk sesamfrön



GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka riset i förväg och låt kallna. Jag använde parboiled ris. Funkar felfritt! När riset är kallt, steker du det på hög värme i 2 matskedar rostad sesamolja (de andra två ska blandas i råkostsalladen). Salta och peppra och blanda med fisksåsen. Stekt knaprigt.
- 2** I en skål blandar du rivna morötter, kålen samt edamameböerna. Blanda råkosten med resterande 2 matskedar rostad sesamolja. Smaka alltid av maten innan du lägger upp ifall du behöver justera smakerna.
- 3** Lägg upp ris i en djup tallrik. Häll på råkostsalladen och avsluta med att toppa med majonnäsen, srirachan och rostade sesamfrön.