



RECEPT: ARROZ CHAUFÁ

Arroz chaufa (4 -5 port.)

1 msk olja
2 vitlösklyftor
5 dl ris + 10 dl vatten + salt
300-400 g kycklingfilé
1 ölkorv
1 röd paprika
salladslök ca 4 stänglar (alt purjolök)
1 bit färsk ingefära (som en stor vitlösklyfta)
4 ägg
kinesisk soja

Gör så här:

Fräs pressad vitlök i oljan. Tillsätt ris, salt och vatten – låt koka färdigt.

Hacka salladslöken, paprikan och ingefäran (riktigt fint). Skiva ölkorven.

Skär kycklingen i småkuber – salta och peppra – stek den. Blanda i salladslök, ingefära och paprika de sista minuterna.

Knäck äggen i en skål, tillsätt salt och peppar, rör runt och stek. Dela omeletten i småbitar.

Tillsätt soja i det färdigkokta riset, tills det får en ljusbrun färg. Till sist – blanda i kyckling/grönsaker, ägg, ölkorv med det varma riset.

Servera med tomat- och gurkskivor, strö lite salt och ringla lime/citronsaft över skivorna, eller med en grönsallad.



Foto: Wikimedia Commons