

# Nasi Goreng

4 pers

5 hg strimlat magert fläskkött

½ dl soja

3 pressade vitlöksklyftor

¼ vitkålshuvud i strimlor

1 purjolök i strimlor

2 tsk curry

2 tsk sambal oelek

salt

4 dl ris + 6 dl vatten

1 liten burk ananas i bitar

salt

2 ägg

1 hg skalade räkor (3 hg oskalade)



1. Marinera köttet i soja och vitlök, gärna över natten.
2. Koka riset.
3. Stek vitkålen och purjolöken på svag värme i lite olja tills kålen är mjuk. Smaksätt med curry, sambal och salt.
4. Bryn köttet hastigt i lite olja.
5. Fräs upp det kokta riset i en wokpanna och blanda sedan ner grönsaksblandningen, ananasen och köttet. Smaka av med salt.
6. Håll varmt i ugnen.
7. Vispa ihop äggen lätt och stek på svag värme som ett stort ägg på båda sidor. Stjälp upp på en skärbräda och skär i strimlor.

Garnera Nasin med äggstrimlorna och räkorna.  
Servera med Mango Chutney.