

# Nasi Goreng

4 pers

5 hg strimlat magert fläskkött

½ dl soja

3 pressade vitlöksklyftor

¼ vitkålshuvud i strimlor

1 purjolök i strimlor

1 tsk curry

1 tsk sambal oelek

salt

¾ l kokt ris

1 liten burk ananas i bitar

salt

2 ägg

1 hg skalade räkor

1. Marinera köttet i soja och vitlök, gärna över natten.
2. Stek vitkålen och purjolöken på svag värme i lite olja tills kålen är mjuk. Smaksätt med curry, sambal och salt.
3. Bryn köttet hastigt i lite olja.
4. Fräs upp det kokta riset i en wokpanna och blanda sedan ner grönsaksblandningen, ananasen och köttet. Smaka av med salt.
5. Håll varmt i ugnen.
6. 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.