



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI



HUNAJAINEN PAISTETTU RIISI

AINEKSET NELJÄLLE

- n. 6 dl keitettyä, kylmää riisiä
- 3 kananmunaa
- 2 kevätsipulia tai patkka purjoa
- 3 porkkanaa raastettuna
- 150 g vihreitä papuja paloina
- 1 kourallinen cashew-pähkinöitä paahdettuna
- ruokaöljyä

HUNAJAINEN MAKULIEMI

- 5 rkl soijaa
- 3 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 3 rkl vettä
- 1 tl seesamiöljyä
- 1 tl chilihiutaleita
- 1 tl mustapippuria

Kiehauta hunajainen makuliemi kattilassa.

Sekoita kananmunat ja paista munakkaaksi pannulla öljyn kanssa.

Kuori ja raasta porkkanat. Siivuta kevätsipulit. Freesaa kuumassa öljytyssä wok-pannussa porkkana, kevätsipuli ja pavut. Siirrä sivuun.

Lisää reippaasti öljyä hyvin kuumennettuun wokkiin ja paista riisiä pari minuuttia. Wok saa olla niin kuuma, että riisi ottaa väriä.

Lisää vihannekset ja hunajainen makuliemi riisin joukkoon ja paista kovalla lämmöllä muutama minuutti. Siivuta munakas ja sekoita riisiin.

Kaada hunajainen paistettu riisi tarjoiluastiaan ja koristele cashew-pähkinöillä.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

