

Hunajainen paistettu riisi

AINEKSET NELJÄLLE

- n. 6 dl keitettyä, kylmää riisiä
- 3 kananmunaa
- 2 kevätsipulia tai pätkä 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.

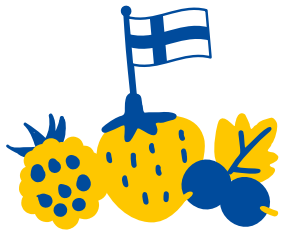
Sekoita kananmunat ja paista munakkaaksi pannulla öljyn kanssa.

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.



Kotimaisen hunajan
PÖLYTYSVAIKUTUS
kohdistuu SUOMEN
LUONTOON.



Aidon hyvän tekijä

f y i HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI