



PRAETUD RIIS KANA, MUNA JA KÖÖGIVILJADEGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

4-le, valmistamisaeg: 20 minutit Aasiast pärit kiire ja kirju vokiroom sobib nii argipäevaõhtut ilmestama kui ka pühapäevalõunat täiendama. Rikkalikud kastmed muudavad riisi, muna ja kanaga vokitud köögiviljad hästi maitseküllaseks. Vokkimiseks sobib just korralikult jahtunud ning veidi aega seisnud riis, eriti basmatiriis. Sega kastmeaineid seni, kuni suhkur on lahustunud. Kuumuta pliidil vokiroom ja siis aja seal õli tulikuumaks. Prae kiirelt ehk umbes minutiga sibul, ingver ja tšilli läbi – sega pidevalt. Lisa tükeldatud kanafilee ja mõne hetke pärast ka köögiviljad ning prae mõne minuti jooksul läbi. Tee vokiroomi keskele ruumi ja löö sinna munad. Lase munadel korraks küpseda ja sega siis läbi, et tekiks munapudrutaoline mass. Sega kõik läbi, lisa riis ning vala peale ka kaste. Sega läbi ja prae 1–2 minutit. Vajadusel lisa veidi õli. Maitsesta ja vajadusel lisa veel kas soola või kalakastet, suhkrut või laimimahla, et maitse paika läheksid. Serveeri kohe ja raputa peale hakitud rohelist sibulat.

- Kaste:
- 2 sl kalakastet
- 2 sl laimimahla
- 2 sl pruuni suhkrut
- 1 sl tšillikastet
- Nuudliroom:
- 2–3 peeneks hakitud šalottsibulat
- pöidla suurune jupp ingverit – hakitud
- 1 punane tšillipar hakituna
- 300 g tükeldatud kanafilee
- 2 muna
- 300 g Veski Mati Basmatiriisi
- 2 sl maapähkliõli
- 2 porgandit peente ribadena
- 1 punane paprika ribadeks lõigatuna
- 4-5 vart hakitud rohelist sibulat
- värsket koriandrit