Chili Crisp Fried Eggs Bowl



Ingredienser

♥ 2 ts Chili Crisp (se tips)
♥ 1 ts sesamolje (kan sløyfes, se tips)
♥ 2 egg
♥ litt flaksalt

Servering:
♥ en skål kokt jasminris
♥ 1 ss soyasaus (+ ekstra ved siden av)
♥ 0,5 avokado
♥ 1 vårløk
♥ 1 reddik
♥ 1 ss syltet ingefær (sushi-ingefær)
♥ 1 ss wakame (sjøgress-salat)
♥ 1 ss Chili Crisp
♥ sesamfrø (hvite og/eller sorte)

Fremgangsmåte

Finn frem en teflonbelagt stekepanne. Bruk gjerne en liten stekepanne hvis du har (pannen jeg brukte her er bare 20 cm i diameter). Ha Chili Crisp og eventuelt litt sesamolje i pannen og varm opp litt. Fordel den varme chilioljen jevnt utover i pannen før du knekker i eggene.

Stek eggene på middels varme til de er passe stekt. Varmen må ikke være for høy så du unngår at chiliflakene får brent smak. Eggeplommene bør fortsatt være litt

flytende inni når du tar stekepannen av platen.

Dryss litt flaksalt på de ferdigstekte eggene.

Legg de stekte eggene oppå en skål med varm jasminris. Drypp over litt soyasaus. Topp deretter med for eksempel en halv avokado, finhakket vårløk, reddik i tynne skiver, litt syltet ingefær og wakame (sjøgress-salat) hvis du liker det. Ha litt ekstra Chili Crisp på avokadoen og eggene hvis du vil. Dryss over sesamfrø.

Serveres straks, mens risen og eggene fortsatt er varme.

Tips

♥ Chili Crisp fås kjøpt i de fleste asiatiske matbutikkene. Jeg kom faktisk over denne norske varianten som var veldig god!

♥ Sesamolje kan sløyfes, men noen dråper sammen med chilioljen gir ekstra deilig smak på eggene.

♥ Du bestemmer jo selv hvor godt stekt du vil ha eggene, men jeg anbefaler å la eggeplommen forbli litt flytende for det gir deilig "saus" når du blander eggene med risen.

♥ Topp med det du liker; det jeg har brukt er kun et forslag. Det er for eksempel også veldig godt med syltet rødløk. Wakame er en japansk sjøgress-salat som fås kjøpt i de store matbutikkene.

♥ En annen populær variant av stekte egg med smak er **Speilegg med pesto (Pesto Eggs)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chili-crisp-fried-eggs-bowl