



African Style Rezept

Spicy African Fried Rice mit Lemon Bird's Eye Chili Sauce

2 Personen / Zubereitung: Zeit: ca 1 Std

Das brauchst du:

300g Basmati Reis am besten vom Vortag
 40 ml geröstetes Sesamöl
 3 Eier
 80 g Sojasprossen
 80 g Frühlingszwiebel
 40 g Karotten
 40 g Erbsen
 80 g Schalotten oder Zwiebeln
 10 g Knoblauch
 30 ml Fischsauce
 30 ml Sojasauce
 30 ml Austernsauce Hot Drops Lemon Bird's Eye
 Frischer Koriander

Und so gelingt's:

1. Den Reis mit dem Wasser im Reiskocher zubereiten und den Reis auskühlen lassen. (Am besten am Vortag vorbereiten. Wer keinen Reiskocher besitzt, kocht den Reis in einem Topf nach Packungsangabe.
2. Gehackter Knoblauch/Schalotten in etwas Sesamöl goldgelb braten. Die geschnittenen Frühlingszwiebeln beigegeben und alles aus der Pfanne nehmen. Das restliche klein geschnittene Gemüse anbraten. Salzen.
3. Die Eier anbraten, den Reis dazugeben, mitrösten. Das Gemüse dazugeben und mit den Saucen.

Mit Frühlingszwiebel grün und gehacktem Koriander abschmecken.

Dazu passend: gebratene Entenbrust/Pouletbrust

En Guetä!



LOGAN DAVIDS

It's got a good amount of heat and gives the zing flavor that you need in your meals.

Adding a nice drizzle of Peri Peri Ghost Sauce over our roasted chicken to pork chops, helps us to bring out the inherent sweetness and depth of flavor.

Lemon Birds Eye & Garlic Chilli are our number one sauces for dips, pizza's and nacho's.

Mixing a few spoons of cream cheese together with a drizzle of Lemon Birds Eye and you have the nicest dip to enjoy!

The 50ml sauces are the ultimate sauces to have in your home, use as a gift or thank you gift at a wedding and the best to travel with everywhere!

The 50ml giftpack HOT sauces (Lemon Birds Eye, Smoked Habanero, Peri Peri Ghost, Chipotle & Garlic Chilli) are the KING in my family!

